

# Câpres Capucines au vinaigre

Seau 10.8L

PNE : 8 000 g

PNT : 11 300 g



## CARACTERISTIQUES

- Câpres Capucines 8/9mm au vinaigre
- Conditionnement en seau avec opercule, 10.8L
- Conditionnées en France (72)

## ATOUPS

- Cueillies à la main
- Calibre uniforme
- Fabrication à la commande



Format pratique  
Seau refermable

## Échelle des calibres



## CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après ouverture : à conserver au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture

## INGREDIENTS

Câpres, eau, vinaigre d'alcool, sel.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
24 kcal / 102 kJ	0,5 g (0,1 g)	2,1 g (0,6 g)	2 g	1,9 g	11 g	-

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 409 022		53 701 037 409 027		83 701 037 409 028	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
1	13	4	11.6 / 11.6 / 625.20	11.3 / 11.3 / 587.6	270 x 284 270 x 284 1200 x 800 x 1286
DDM		Origine Matière première		Site de production	
8 mois		Câpres : Maroc / Turquie		France : Connerré (Sarthe)	