

Cornichons rondelles au vinaigre seau

Seau 10 Kg

PNE : 6 000 g

PNT : 10 000 g



CARACTERISTIQUES

- Conditionnement en seau avec opercule
- Conditionnés en France (72)
- Cornichons en rondelles de 20+/-10mm de diamètre
-

ATOUPS

- Rondelles croquantes
- Fabrication à la commande
- Cornichons déjà coupés



Format pratique : cornichons prédécoupés

CONSERVATION

Avant ouverture : à température ambiante dans un endroit frais (<18°C) et à l'abri de la lumière.
Après ouverture : à conserver au froid (entre 4 et 6°C) et à consommer rapidement.

INGREDIENTS

Cornichons en rondelles, eau, vinaigre, sel, arôme, conservateur : disulfite de sodium.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
15 kcal / 61 kJ	0,4 g (0 g)	0,6 g (0,5 g)	2 g	1,2 g	2 g	Sulfites

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 409 008		53 701 037 409 003		83 701 037 409 004	
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	10,3 / 10,35 / 557,60	10 / 10 / 520	270 x 270 x 270 270 x 270 x 270 1200 x 800 x 1230
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
8 mois		Cornichons : Inde, Sri Lanka, Europe		Connerré (Sarthe)	