

Cornichons au vinaigre de vin blanc

Bocal 37 cl

PNE : 185 g

PNT : 350 g



CARACTERISTIQUES

- Des cornichons calibre 80-120
- Conditionné à Connerré (72)

ATOUPS

- Un cornichon frais bio
- Une recette terroir qui accompagne parfaitement de la charcuterie
- Une recette sans conservateur



**CORNICHON BIO
SANS CONSERVATEUR**

CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
A conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.
A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur la capsule.

INGREDIENTS

Cornichons*, eau, vinaigre d'alcool*, vinaigre de vin blanc 3,43%*, sel de Camargue 2,26%, graines de moutarde* 0,86%, estragon 0,43%*, arôme naturel d'estragon* 0,23%.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
13 kcal / 55 kJ	0,3g 0g	0,6g (0,1g)	2g	1g	1,9g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 402 054		13 701 037 402 051		83 701 037 402 050	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	25	10	0,53 3,18 912,40	0,350 2,1 525	72 x 72 x 120 216 x 144 x 120 1200x 800 x 135
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
3 ans		Cornichons : Allemagne / Pologne		France : Connerré (Sarthe)	