

Cornichons Français au vinaigre

Bocal 37 cl

PNE : 185 g

PNT : 350 g



CARACTERISTIQUES

- Des cornichons français : calibre 120+
- Conditionné à Connerré (72)

ATOUPS

- Un cornichon frais bio et français
- Une recette vinaigrée à l'estragon
- Une recette sans conservateur

-

Échelle des calibres

Nombre de fruits au kilo

+



Minis
300+



Extra fins
150+



Très fins
120+



Fins
80+



Mi Fins 1
60+



Mi Fins
40+



Moyens
20+



**CORNICHON BIO
SANS CONSERVATEUR**

CONSERVATION

A 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* (France), eau, vinaigre d'alcool*, vinaigre de vin blanc*, sel de Camargue, graines de moutarde*, estragon* 0.4%, arôme naturel d'estragon*. **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	0,3 g 0 g	0,6 g (0,1 g)	2 g	1 g	1.9 g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 402 092		13 701 037 402 099		83 701 037 402 098	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	28	10	0.530 3.18 912,4	0,350 2,1 588	72 x 72 x 120 216 x 144 x 120 1200 x 800 x 1350
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
3 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	