

PETITS CORNICHONS EUROPÉENS AU VINAIGRE

Bocal 37 cl

PNE : 185 g

PNT : 350 g



CARACTERISTIQUES

- Cornichons biologiques européens (Allemagne / Pologne)
- Calibre : Fins (80+)
- Recette : au vinaigre de vin blanc, estragon et graines de moutarde
- Conditionné à Connerré (72)

ATOUTS

- Recette sans conservateurs
- Parfaits pour les raclettes, charcuteries, etc.



**CORNICHONS BIO
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+

CONSERVATION

Avant ouverture : à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur la capsule.

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.

INGREDIENTS

Cornichons* (Allemagne/Pologne) 52,4%, eau, vinaigre d'alcool* 14,1%, vinaigre de vin blanc* 3,5%, sel de Camargue, graines de moutarde*, estragon* 0,4%. *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	<0,5 g <0,5 g	0,6 g (<0,5 g)	2,0 g	1,0g	1,5g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code interne	EAN Produit	EAN Colis		EAN Palette	
D.2.20.13161	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
DDM		Origine Matière première		Site de production	Code douanier
3 ans		Cornichons : Allemagne / Pologne		France : Connerré (Sarthe)	2001 10 00