

Cornichons au vinaigre de cidre

Bocal 72 cl

PNE : 360 g

PNT : 660 g



CARACTERISTIQUES

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

ATOUTS

- Un cornichon bio
- Une recette rétro au vinaigre de cidre
- Une recette sans conservateur

Échelle des calibres

Nombre de fruits au kilo



**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*(Allemagne/Pologne), vinaigre de cidre* 40%, eau, oignons*, sel de Camargue, graines de moutarde*.
**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
18 kcal / 68 kJ	0,4g 0g	1g (0,5g)	2g	2g	2,1g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 403 075		23 701 037 403 079		83 701 037 403 071	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC / Colis / Palette	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	18	8	1,01 6,07 895,50	0,660 3,96 570,24	87,3 x 87,3 x 150 261,9 x 174,6 x 152 1200 x 800 x 1366
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
3 ans		Cornichons : Allemagne/Pologne		France : Connerré (Sarthe)	