

Cornichons Français aigre-doux

Bocal 72 cl

PNE : 360 g

PNT : 660 g



CARACTERISTIQUES

- Des cornichons français : calibre 60+
- Conditionné à Connerré (72)

ATOUPS

- Un cornichon frais bio et français
- Une recette aigre-douce à l'aneth
- 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*, sucre de canne blond*, sel de Camargue, graines de moutarde*, aneth* (0.3%), arôme naturel d'aneth*. *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
44 kcal / 184 kJ	<0,5 g <0,5 g	6,4 g (5,7 g)	2 g	1,4 g	1.8 g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 403 082		13 701 037 403 089		83 701 037 403 057	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	18	8	1,01 6,07 895,5	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 : France		France : Connerré (Sarthe)	