

Caprons Bio au vinaigre

Bocal 37 cl

PNE : 120 g

PNT : 7 180 g



CARACTERISTIQUES

- Des caprons bio
- Conditionnés à Connerré (72)

ATOUTS

- Une recette au vinaigre qui donnera du pep's à vos recettes
- Une recette sans conservateur



**CAPRONS 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

Caprons*(Maroc), eau, vinaigre d'alcool*, sel de Camargue. Traces éventuelles 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
51 kcal / 215 kJ	<0,5 g <0,5 g	3,8 g (<0,5 g)	2 g	0,7 g	8 g	-

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
3 701 037 402 115		3 701 037 402 112		3 701 037 402 111	
UVC / Colis	Colis / Couche	Couches / Palette	Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette	Poids net (kg) UVC	Dimensions (mm) UVC / Colis / Palette
6	20	12	0,526 3,16 779,44	0,3 1,8 432	80,2 x 80,2 x 94,7 242 x 162 x 97 1132 x 726 x 97
DLUO		Origine Matière première		Site de production	
3 ans		Caprons : Maroc		France : Connerré (Sarthe)	