





# PETITS CORNICHONS FRANÇAIS AU VINAIGRE

Bocal 37 cl



PNE: 185 g

# PNT: 350 g

#### **CARACTERISTIQUES**

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

#### **ATOUTS**

- Issus de la 1<sup>ère</sup> filière de cornichons biologique & française
- Recette sans conservateur
- Parfaits pour des raclettes, plateaux de charcuteries...

Extra fins

150+





CORNICHONS BIO SANS CONSERVATEUR



lombre de fruits au kilo











### **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 <u>moutarde</u>\*, 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	<0,5g <0,5g	0,6g <0,5g	2,0 g	1,4g	1,5g	Moutarde

## **INFORMATIONS LOGISTIQUES**

Code interne	EAN Produit	EAN Colis		EAN Palette		
D.2.20.13150	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 / Colis / Palette	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	
DDM		Origine Matière première		Site de production	Code douanier	
3 ans		Cornichons : France		France : Connerré (Sarthe)	2001 10 00	

