



Choucroute spéciale brasserie

Ref. 000728 | EAN 3022823510112



Fournisseur CHARLES CHRIST SAS

Marque CHARLES CHRIST

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Durée de vie	1440 jours
DLUO garantie	1000 jours
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites
Mode de conservation	Le produit se conserve à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un emballage hermétique fermé et consommer sous 48h.
Conditions de conservation	Le produit se conserve à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un emballage hermétique fermé et consommer sous 48h.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Une choucroute est à cuisiner selon vos envies.
Ingrédients	Choucroute 82% (chou, sel), viande de porc français traitée en salaison (viande de porc, pièce de tête de porc, eau, gras de porc, sel, arôme naturel, arôme de fumée, acidifiant : acétate de sodium, acide lactique, conservateur : nitrite de sodium), sauce cuisinée (eau, sel, vin blanc, arôme, antioxydant : ascorbate de sodium), saindoux 3%, baies de genièvre et feuille de laurier.
Message marketing	Recette savoureuse de choucroute cuisinée au vin blanc et saindoux Chou cultivés dans un rayon de 30km autour de notre conserverie. Viande française et charcuterie fabriquée dans notre atelier Solution française locale de qualité.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.1 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Net	12.3 Kilos	Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	165	Contrôle colisage	Non
Poids Net	676.5 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de culture (GDSN)	France
Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Without Beef

