

CÂPRES AU VINAIGRE

Boîtes 4/4 – PN : 830 g – PNE : 475 g




Mise à jour : 18/07/2016

LES + PRODUITS :

- + Calibres uniformes
- + 5 calibres au choix !
- + Origine produit : Bassin méditerranéen
- + NOUVEAU = OUVERTURE FACILE (pratique)
- + Un goût franc et agréable à savourer dans de nombreux plats (pizzas, poissons, salades...)



Echelle des calibres des câpres

| Non-pareilles | Surfines | Capucines | Capotes | Fines |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |
| 6 à 7 mm | 7 à 8 mm | 8 à 9 mm | 9 à 11 mm | 11 à 12 mm |

INGRÉDIENTS :

Câpres, eau, vinaigre d'alcool, sel.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

| Energie | Matières grasses (dont acides gras saturés) | Glucides (dont sucres) | Fibres | Protéines | Sel | Allergènes |
|---------------------|--|---------------------------|--------|-----------|------|-----------------------------------|
| 24 Kcal / 102 Kj | 0,5 g (0,1 g) | 2,1 g (0,6 g) | 2 g | 1,9 g | 11 g | Traces éventuelles de moutarde |

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

| UVC/Colis | Colis/Couche | Couches/Palette | Poids brut (kg) UVC/Colis/Palette | Poids net (kg) UVC/Colis/Palette | Dimensions (mm) (Lxlxh) UVC Colis Palette |
|---|--------------|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 6 | 12 | 12 | 0,96/5,5/815 | 0,830/5/720 | 100x100x100 300x200x100 1200x800x1350 |
| Code EAN unité | | N° Agrément | N° Nomenclature douanière | Site de fabrication | |
| Non-pareilles : 3 022 82 000 518 5 Surfines : 3 022 82 000 517 8 Capucines : 3 022 82 000 468 3 Capotes : 3 022 82 000 519 2 Fines : 3 022 82 000 467 6 | | FR 72.090.003 CE | 0709994000 | Connerré (Sarthe) | |

CÂPRES AU VINAIGRE

Boîtes 4/4 – PN : 830 g – PNE : 475 g

Mise à jour : 18/07/2016

IDÉE RECETTE :

Sauce légère aux câpres

Ingrédients (10 personnes)

Câpres HUGO REITZEL
Yaourt nature
Parmesan
Huile d'olives
Fleur de sel
Poivre du moulin

Temps de préparation : 15 minutes



Préparation

Rincer les câpres. Rassembler tous les ingrédients dans un saladier et mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène et onctueuse.

Assaisonner selon votre convenance.

Astuce du Chef

A consommer sans modération avec saumon fumé, viande séchée, concombre, crackers, salades...

INFORMATIONS PRATIQUES :

Stockage :

- **Avant ouverture :** à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- **Après ouverture :** à conserver au réfrigérateur, dans un emballage alimentaire et hermétique, dans un maximum de jus et à consommer sous un mois.

DLUO : 2 ans

Origine : Câpres : Maroc, Turquie; Vinaigre : France

Lieu de fabrication : Fabriqué à Connerré (72)

