



Confit d'oignons

Ref. 002402 | EAN 3330720519542



Fournisseur GEORGELIN LUCIEN

Marque LUCIEN GEORGELIN

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Pot 810g
Unité de vente	Pot de 810 g
Durée de vie	540 jours
DLUO garantie	365 jours
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites
Mode de conservation	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 14 jours.
Conditions de conservation	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 14 jours.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	à mettre dans des sauces ou à déguster froid
Descriptif	Redécouvrez un grand classique de la cuisine française avec le Confit d'Oignons Lucien Georgelin. Lentement mijoté, il révèle toute la richesse aromatique de l'oignon, avec une texture fondante et une saveur délicatement sucrée. Polyvalent et gourmand, ce condiment accompagne parfaitement le foie gras, les plats de fête ainsi que les viandes rouges grillées ou rôties, en apportant une touche savoureuse et raffinée à vos préparations.
Ingrédients	Oignons 65%, sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin rouge, vin blanc, vinaigre d'alcool, gélifiant : pectines, sel, poivre.
Message marketing	Accompagnement culinaire

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.822 Kilo	Volume	1 625 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 12.1 x 11.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.932 Kilos	Volume	10 527 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	36.1 x 24.1 x 12.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 PALETTE

PCB	660	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	542.52 Kilos	Volume	1 421 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 148.1	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	137 Kilocalories 582 Kilojoules
Matières grasses	< 0.5 Gramme
dont acides gras saturés	< 0.1 Gramme
Glucides	34 Grammes
dont sucres	30 Grammes
Fibres alimentaires	1.3 Grammes
Protéines	0.9 Gramme
Sel	0.46 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type d'emballage	Packed, unspecified