

CORNICHONS au VINAIGRE

Boîtes 5/1 – PNT : 4 100 g – PNE : 2 120 g

Mise à jour : 27/01/2016

LES + PRODUITS :

- + Des cornichons ultra-croquants
- + Grands choix de calibres : 5
- + Cueillis à la main
- + Conditionnés en France (72)
- + Garantis sans OGM et sans acide acétique



Echelle des calibres (au Kilo)

					
150 + Extra-fins	120 + Très fins	80 + Fins	60 + Mi Fins 1	40 + Mi Fins	20 + Moyens

INGRÉDIENTS :

Cornichons (dont conservateur : disulfite de potassium), eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, graines de moutarde, arôme.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres	Protéines	Sel	Allergènes
15 Kcal / 61 Kj	0,4 g (0,1 g)	0,6 g (0,5g)	1,9 g	1,2 g	2,1 g	Sulfites – Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

UVC/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Poids brut (kg) UVC/Colis/Palette	Poids net (kg) UVC/Colis/Palette	Dimensions (mm) (lxhxp) UVC Colis Palette
3	11	5	4,66/14/790	4,1/12,3/677	155x245x155 470x155x250 1200x800x1400
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
150+ : 3 022 82 000 033 3 120+ : 3 022 82 000 028 9 80+ : 3 022 82 000 029 6 60+ : 3 022 82 000 030 2 40+ : 3 022 82 000 031 9		FR 72.090.003 CE	20011000	Connerré (Sarthe)	

CORNICHONS au VINAIGRE

Boîtes 5/1 – PNT : 4 100 g – PNE : 2 120 g

Mise à jour : 27/01/2016

IDÉE RECETTE :

Baguette apéritive farcie aux cornichons

Ingrédients (10 personnes)

Baguette
Fromage frais/fouetté
Dés de Jambon
Gruyère râpé
Beurre ramolli
Œufs durs
Dés de cornichons
Moutarde
Sel et poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes



Préparation

A préparer la veille du service.
Mélanger tous les ingrédients. Couper la baguette dans la longueur. Enlever la mie.

Introduire le mélange. Envelopper la baguette en la serrant au maximum dans du papier aluminium (2-3 tours).

Enfourner 20 minutes, four chaud 200°C. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Couper en fines tranches.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Stockage :

- **Avant ouverture :** à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- **Après ouverture :** à conserver au froid (entre 4 et 6°C), dans le mois suivant l'ouverture.

DLUO : 4 ans

Origine : Cornichons : Inde, Sri Lanka ; Vinaigre : France

Lieu de fabrication : Connerré (72)

