

Asperges blanches 25/34

Ref. 005514 | EAN 3083680047784





Marque **BONDUELLE**



GÉNÉRAL

Unité de facturation Boîte 4/4 Unité de vente Boite 4/4 Durée de vie 1460 jours **DLUO** garantie 1030 jours

Mode de conservation A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante

Conditions de conservation A conserver selon la DLUO inscrite sur l'emballage à température ambiante

DESCRIPTION

Conditions utilisation Saladier: Égoutter, ne pas rincer. Assaisonner d'une sauce au choix.

Four vapeur : Égoutter, ne pas rincer. En gastronorme perforé, 2 minutes.

Ingrédients Ingrédients: Asperges blanches, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

Message marketing Nos asperges blanches sont récoltées à maturité et conditionnées dans un format

spécifique pour préserver leur intégrité. On peut les utiliser en entrées avec une

vinaigrette, en accompagnement à chaud ou encore en faire de délicieux veloutés.

LOGISTIQUE



PCB 1 Contrôle colisage Non

1 056 Cm³ **Poids Net** 0.8 Kilo Volume Dimensions (L x l x h) 16.1 x 8.1 x 8.1 Dimensions(unité) Centimètre



PCB 12 Contrôle colisage Non

12 971 Cm³ **Poids Net** 9.6 Kilos Volume Dimensions (L x l x h) 32.1 x 25.1 x 16.1 Dimensions(unité) Centimètre



GROUPE CERCLE VERT

PALETTE

PCB 840 Contrôle colisage Non

Poids Net 672 Kilos Volume 1 225 920 Cm³ Dimensions (L x l x h) 120 x 80 x 127.7 Dimensions(unité) Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication Pérou

Type de régime Vegan, Vegetarian

