



Blancs de poireaux entiers

Ref. 007211 | EAN 3215351322122

Fournisseur CHARLES CHRIST SAS

Marque GILLET



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 3/1
Unité de vente	Boite 3/1
Durée de vie	1440 jours
DLUO garantie	1000 jours
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique et alimentaire et à consommer rapidement
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique et alimentaire et à consommer rapidement

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Vous pouvez faire braiser vos poireaux avec un fond de beurre, c'est succulent ! Avec ses diverses façons de cuisson, vous pouvez introduire vos poireaux dans des soupes, des potages, en vinaigrette, en garnitures de vos plats, en gratin.
Ingrédients	Poireaux, eau, sel de mer, acidifiant : acide citrique.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1.825 Kilos	Volume	4 691 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 18.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	3
Poids Net	5.475 Kilos
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 18.1

Contrôle colisage	Non
Volume	14 016 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	231
Poids Net	421.575 Kilos
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 141.7

Contrôle colisage	Non
Volume	1 360 320 Cm ³
Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

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