

CORNICHONS au Vinaigre SANS SEL 60+

Boite 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

Mise à jour : 27/01/2016

LES + PRODUITS :

- + Des cornichons SANS SEL ajouté
- + Des cornichons ultra-croquants relevés au vinaigre
- + + ou – 30 fruits par boîte
- + Cornichons frais, cueillis à la main
- + Garantis sans OGM
- + Conditionnés en France (72)



Echelle des calibres (au Kilo)

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

INGRÉDIENTS :

Cornichons entiers, eau, vinaigre, 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 (0,5 g)	1,9 g	1,2 g	0 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) (lxhxp) UVC Colis Palette
12	6	12	4,7/11/815	0,790/9,48/683	100x120x100 400x300x122 1200x800x1250
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
3 022 82 000 573 4		FR 72.090.003 CE	20011000	Connerré (Sarthe)	

CORNICHONS au Vinaigre SANS SEL 60+

Boite 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

Mise à jour : 27/01/2016

IDÉE RECETTE :

Salade fraîcheur aux cornichons sans sel

Ingrédients (10 personnes)

Cornichons
3 Carottes
3 Tomates
2 Poivrons jaunes
1 Cœur de laitue

Temps de préparation : 10 minutes



Préparation

Couper tous les légumes en julienne.

Assaisonner selon votre goût : vinaigrette, mayonnaise ou encore sauce fromage blanc.

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 un emballage alimentaire avec le jus, dans le mois suivant l'ouverture.

DLUO : 4 ans

Origine : Cornichons : UE ; Vinaigre : France

Lieu de fabrication : Fabriqué à Connerré (72)

