

Cornichons aigres-doux rondelles

Boîte 4/4 – PNT : 790g – PNE : 425g

Mise à jour : 25/11/2015

LES + PRODUITS :

- + Rondelles de 20 mm (+/- 10 mm)
- + Epaisseur de 2 mm (+/- 1 mm)
- + Environ 234 pièces/boîte
- + Conditionnés en France (72)
- + Garantis sans OGM
- + Des cornichons ultra-croquants comme si vous les aviez coupés vous même
- + Saveur douce, sucrée - salée



INGRÉDIENTS :

Cornichons en rondelles, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, arômes naturels.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres	Protéines	Sel	Allergènes
27 Kcal / 114 Kj	0,4 g (0 g)	3,7 g (3,7 g)	2 g	1,2 g	2 g	Sulfites - 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
6	12	12	0,92/5,5/815	0,79/4,74/703	100x120x100 310x210x120 800x1200x1590
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
3 022 820 007 820		FR 72.090.003 CE	20011000	Connerré (72)	

Cornichons aigres-doux rondelles

Boîte 4/4 – PNT : 790g – PNE : 425g

Mise à jour : 25/11/2015

IDÉE RECETTE :

Bagel au jambon fumé, cornichons aigres-doux et chèvre frais

Ingrédients (10 personnes)

10 pains à Bagel
2 tomates
150 g de de tranches de jambon fumé
150 g de fromage de chèvre frais
50 g de cornichons aigres-doux
100 g de roquette
10 cl d'huile d'Olive
Origan
Crème balsamique Crémonini
Sel et poivre du moulin

Temps de préparation : 15 minutes



Préparation

Couper les pains à bagel à l'horizontale, puis les toaster au grille-pain pendant quelques minutes.

Laver correctement les feuilles de roquette. Couper la tomate en fines rondelles. Hacher l'origan. Couper les tranches de jambon fumé en lamelles de 1 cm de largeur.

Dans un bol, mélanger le fromage frais avec l'origan, assaisonner de sel et poivre. Tartiner les 1/2 bagels de la préparation de chèvre. Répartir ensuite les lamelles de jambon fumé, les rondelles de cornichons, la tomate puis la roquette. Verser un trait d'huile d'olive et de crème balsamique, recouvrir le tout de l'autre moitié de bagel et déguster.

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 son jus, dans un emballage alimentaire, dans le mois suivant l'ouverture. Conservation possible dans un bac gastro réfrigéré sans jutage jusqu'à 3 jours.

DLUO : 4 ans

Origine cornichons UE

Lieu de fabrication : Fabriqué à Connerré (72)

