

CORNICHONS AIGRE-DOUX 60+

Boîte 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

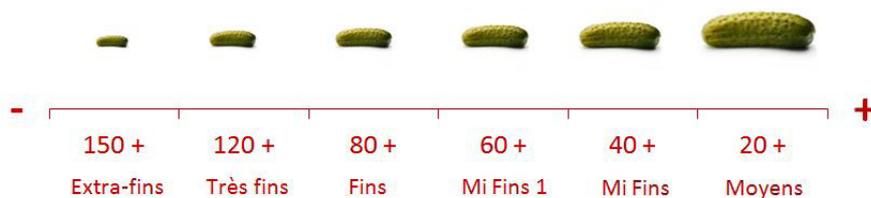
Mise à jour : 02/10/2015

LES + PRODUITS :

- + Calibre 60+ (+ ou – 30 fruits par boîte)
- + Cornichons frais, cueillis à la main
- + Garantis sans OGM
- + Conditionnés en France (72)
- + Des cornichons croquants relevés au vinaigre et à la saveur sucrée



Echelle des calibres (au Kilo)



INGRÉDIENTS :

Cornichons entiers, eau, vinaigre, sel, sucre, arômes naturels.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :

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	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) UVC Colis Palette
12	6	12	4.7 /11/815	0.790/9.48/683	100x120 400x300x122 1200x800x1710
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
3 02282000622 9		FR 72.090.003 CE	20011000	Connerré (Sarthe)	

CORNICHONS AIGRE-DOUX 60+

Boite 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

Mise à jour : 02/10/2015

IDÉE RECETTE :

Boulettes de bœuf aux cornichons doux

Ingrédients (10 personnes)

Cornichons
Oignons
Bœuf
Paprika
Chapelure
Œuf
Poivre et sel du moulin

Temps de préparation : 15 minutes



Préparation

Mixer l'oignon, le bœuf et le cornichon. Ajouter la chapelure, l'œuf, le paprika, le sel et poivre.

Former des boulettes. Faire cuire et dorer à la poêle.

Astuces du Chef

Servir avec une salade et/ou des frites.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Stockage :

- **Avant ouverture :** à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- **Après ouverture :** emballage alimentaire avec le jus. A consommer dans le mois suivant l'ouverture.

DLUO : 4 ans

Origine cornichons : UE

Lieu de fabrication : Fabriqué à Connerré (72)

