

NOUVEAU

CORNICHONS FRANÇAIS Frais à l'ESTRAGON 80+

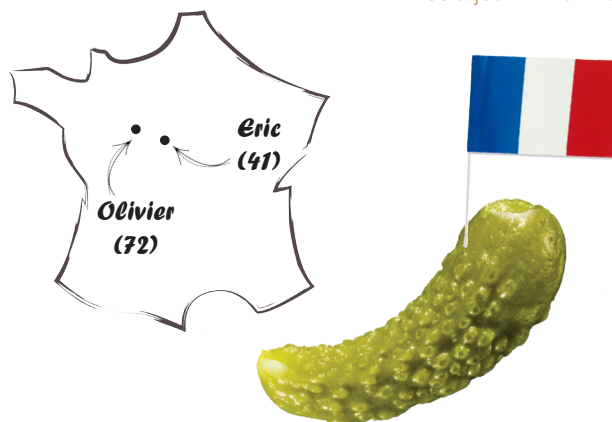
Boîte 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

**CULTIVE
EN
FRANCE**

Mise à jour : 22/07/2016

LES + PRODUITS :

- + Cornichons 100% origine France
- + Cornichons frais et ultra-croquants
- + Vinaigre de vin français à l'arôme estragon
- + Calibre 80+
- + Ouverture facile
- + Garantis sans OGM, ni sulfite ni conservateur
- + Partenariat avec 2 producteurs français (Olivier & Eric)



Echelle des calibres (au Kilo)



INGRÉDIENTS :

Cornichons frais Français, eau, vinaigre d'alcool, sel, arômes.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	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	2,1 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) (LxIxh) UVC Colis Palette
6	12	12	0,92/5,5/815	0,79/4,74/703	100x100x120 300x200x120 1200x800x1590
Code EAN unité		N° Agrément	N° Nomenclature douanière	Site de fabrication	
3 022 82 000 796 7		FR 72.090.003 CE	20011000	Connerré (Sarthe)	

NOUVEAU

CORNICHONS FRANÇAIS Frais à l'ESTRAGON 80+

Boîte 4/4 – PNT : 790 g – PNE : 425 g

**CULTIVE
EN
FRANCE**

Mise à jour : 22/07/2016

IDÉES RECETTE :

Adoptez la Franch Touch !

Format de cornichons idéal pour vos préparations froides ou chaudes

En restauration collective

Pour la décoration de vos buffets.

En restauration commerciale

Pour accompagner vos tapas et autres apéritifs tendances, légers et gourmands (dips avec sauces).

Pour accompagner vos plats froids (assiettes de charcuteries...) et chauds (raclettes, fondues savoyardes...).

En restauration rapide

Pour garnir vos sandwichs, vos paninis, vos bagels.

... ou simplement à croquer !



INFORMATIONS PRATIQUES :

Stockage :

- **Avant ouverture :** à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- **Après ouverture :** à conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur dans un maximum de jus et consommer dans le mois suivant l'ouverture.

DLUO : 2 ans

Origine : Cornichons et Vinaigre : France

Lieu de fabrication : Connerré (72)

