LE CORNICHON FRANÇAIS AU VINAIGRE ET A L'ECHALOTE 42.5 cl

Bocal 42.5 cl	PNE : 210 g	PNT : 390 g



CARACTERISTIQUES

- Des cornichons entiers
- Des cornichons de calibre 80-120
- Format adapté aux petits foyers

ATOUTS

- Cornichons frais
- Cultivés, récoltés, mis en bocal en France
- Une recette traditionnelle et savoureuse à l'échalote



CIBLE CLIENT : Gourmands, sélectifs et responsables en quête d'authenticité

CONSERVATION

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
A conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans le mois suivant l'ouverture.
A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le bocal.

INGREDIENTS

Cornichons français 49%, eau*, vinaigre d'alcool* 11%, oignon*, vinaigre de vin blanc* 3.4%, sel*, graines de moutarde jaune*, échalote*, affermissant : chlorure de calcium, arôme naturel. * Ingrédients d'origines France 99.9%

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	Matières grasses (dont acides gras saturés)	Glucides (dont sucres)	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Allergènes
18 kcal / 73 kJ	<0,5 g <0,5 g	0,5 g (0,5 g)	2 g	1,2 g	1,9 g	Moutarde

INFORMATIONS LOGISTIQUES

EAN Produit		EAN Colis		EAN Palette	
321745000701 6		1 321745000701 3		8 321745000701 2	
UVC / Colis	**Colis / Couche**	**Couches / Palette**	**Poids brut (kg) UVC / Colis / Palette**	**Poids net (kg) UVC**	**Dimensions (cm) UVC / Colis / Palette**
6	18	14	0,640 3,77 970 ,78	0,390 0,210 1,1	9,75 x 8,60 9,20 x 17,20 x 25,80 152,2 x 80 x 120
DLUO		**Origine Matière première**		**Ateliers de production**	
3 ans		Cornichons : France		France : Montrichard (Loir et Cher)	