



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cornichons entiers - au vinaigre - mi-fins 60/79

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,12 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Cornichons, eau, vinaigre, sel, graines de MOUTARDE, oignons, poivre, coriandre, arôme naturel d'estragon.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	Inde
Eau	Inde
Vinaigre	Inde

Pays de transformation : Inde

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20011000 - Concombres et cornichons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide

acétique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.5 (3.3-3.8)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les cornichons complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Dans la tradition de la cuisine française, les cornichons accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils entrent également dans la composition de certaines sauces : piquante, charcutière, hachée, ravigote, gribiche, réforme, etc. Il faut plutôt proposer les cornichons extra fins et très fins en « condiments d'assiette », en les servant à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Plus les cornichons sont gros, plus ils sont faciles à détailler en julienne, brunoise, mirepoix ou paysanne. Ils sont donc préférés pour les réalisations des sauces. Rendement : entre 127 et 167 gros cornichons.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
69	17	0.5	0.1	1.3	0.7	1.9	1.2	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	4	4.73	1	Boîte			3061435001182
Colis	12	14.4	3	Boîte		474x160x256	3061435101189
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	792	165	Boîte	55	1200x800x1800	
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.12