

# Cornichons entiers très fins 120/149 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 20542



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cornichons entiers - au vinaigre - très fins 120/149

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

**Conservation :** Ambiant

**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

# Cornichons entiers très fins 120/149 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 20542

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Allergènes majeurs :</b>          | Moutarde   |
| <b>Traces d'allergènes :</b>         | Sulfites   |
| <b>Composants spécifiques :</b>      | Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté              |
| <b>Régimes particuliers :</b>        | Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien   |
| <b>Autres caractéristiques :</b>     | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé   |
| <b>Taux de TVA :</b>                 | TVA réduite - 5,5%   |
| <b>Code nomenclature douanière :</b> | 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 254 et 316 moyens-petits cornichons.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(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      |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Pièce unitaire | 4              | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |               |
| Boîte          | 4              | 4.73            | 1        | Boîte                  |                       |                          | 3061435001199 |
| Colis          | 12             | 14.4            | 3        | Boîte                  |                       | 474x160x256              | 3061435101196 |
| Couche         | 132            | 0               | 33       | Boîte                  | 11                    |                          |               |
| Palette        | 660            | 792             | 165      | Boîte                  | 55                    | 1200x800x1800            |               |
| Pièce          | 4              | 0               | 1        | Boîte                  |                       |                          |               |

Poids net égoutté : 2.12

Volume (litre) : 4.1