

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assortiment de fruits et légumes croquant au vinaigre

Descriptif produit : Mélange d'oignons grelots, carotte, navet, cornichons, chou-fleur, poivron rouge. Boîte 5/1 de 2,295 kg (PNE*). Colis de 3 bo

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.100 kg

Liste des ingrédients : Fruits et légumes 56% (UE / non UE) (oignons* blancs grelots, carottes, navets, cornichons*, choux-fleurs, poivrons), eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, arômes naturels, anti-oxydant : acide citrique.
*contient : conservateur SULFITES. Traces éventuelles de moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Fruits et Légumes (Oignons, Carottes, Navets, Cornichons, Choux-fleurs, Poivrons)	UE / Hors UE
Eau	France
Vinaigre d'alcool	France
Sel	Union Europ.
Sucre	Union Europ., Hors UE
Acide citrique	Union Europ., Hors UE
Arôme naturel	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 72]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Assortiment de légumes au vinaigre en boîte 5/1 CHRIST

Article : 21369

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.5 (0.5)	Acidité acétique	2.4 % (0.5)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 légumes au vinaigre complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Traditionnellement, les variantes ou pickles accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils peuvent être servis à l'apéritif, à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Les légumes sont encore plus savoureux s'ils bénéficient d'une personnalisation, avec des associations aromatiques : herbes et plantes condimentaires, miel et crème de vinaigre, épices et aromates.

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							
88	21	0.5	0.1	2.2	1.9	1.9	1.9	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.80

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
Boite	4.1	4.65	1	Boite			3701037406144
Colis	12.3	14	3	Boite		459x153x250	33701037406145
Couche	135.3	0	33	Boite	11		
Palette	676.5	789.25	165	Boite	55	1200x800x1400	83701037406140

Poids net égoutté : 2.295

Volume (litre) : 4.25