



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cornichons Aigre-doux lamelles 810g

Descriptif produit : +/- 175 lamelles. Bocal de 810 g (PNE*)

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Cornichons en lamelles, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel de cuisine, chlorure de calcium, extraits d'épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	Inde
Eau	Inde
Vinaigre d'alcool	Inde, France
Sucre	Inde
Sel	Inde
Chlorure de calcium	Inde
Arôme naturel	France
Extrait d'épices	France

Pays de transformation : Inde

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

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
Acidité acétique	1.1 % (0.3)	pH	4
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	130 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	175 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bocal en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les cornichons en lamelles 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.

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							
140	33	0.5	0	7	5	0.5	1	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

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
Colis	9.6	13.29	6	Bocal		390x260x175	17610161120976
Couche	86.4	0	54	Bocal	9		
Palette	604.8	859.27	378	Bocal	63	1200x800x1375	27610161120973
Bocal	1.6	2.22	1	Bocal			7610161120979

Poids net égoutté : 0.845

Volume (litre) : 1.7