Capron au vinaigre de vin en bocal verre 1,6 kg DEMETRA

Article : 98900

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fruits du câprier en vinaigre de vin
Descriptif produit :	Bocal verre de 830 g (PNE*). Colis de 6 bocaux
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bocal de 1.600 kg
Liste des ingrédients :	Câpres, vinaigre de vin SULFITE, sucre, sel, arômes.
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
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 'Capsicum', du maïs doux, des ignames, des patates

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Capron au vinaigre de vin en bocal verre 1,6 kg DEMETRA

Article : 98900

douces et pa

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 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bocal avec précaution, en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter prélever le nombre de câprons nécessaires au service et refermer le bocal avant de le mettre au frais. Les câprons s'utilisent entiers ou juste tranché en 2 dans la longueur, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, dans une sauce chaude ou froide, des plats de charcuterie. Les câprons dans une certaine élégance à des plats à caractères rustiques. A essayer en grignotage à l'apéritif.

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							
156	37	1	0.3	4.3	2.8		2.7	3.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.70

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	13.88	6	Bocal			
Couche	86.4	0	54	Bocal	9		
Palette	604.8	0	378	Bocal	63		
Bocal	1.6	2.31	1	Bocal			8005531023278
Pièce	1.6	0	1	Bocal			

Poids net égoutté : 0.83

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur