

Cornichons en rondelles aigre-doux en boîte 4/4 HUGO REITZEL

Article : 147189



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cornichons Aigre-doux rondelles 4/4
Descriptif produit :	Boîte 4/4 de 425g (PNE*). Colis de 6 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.790 kg
Liste des ingrédients :	Cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel, arômes naturels, affermissant: chlorure de calcium Trace éventuelle de moutarde

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	Union Europ., Albanie, Bosnie-Herz., Macédoine, Serbie
Eau	France
Vinaigre d'alcool	France

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Moutarde
Composants spécifiques :	Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Cornichons en rondelles aigre-doux en boîte 4/4 HUGO REITZEL

Article : 147189

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	1.2 % (0.5)	pH	3.5 (0.5)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 mm	Hauteur de l'unité de consommation	120 mm
Largeur de l'unité de consommation	100 mm		

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 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							
114	27	0.4	0	3.7	3.7	2	1.2	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00

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
Couche	56.88	0	72	Boîte	12		
Palette	682.56	825.52	864	Boîte	144	1200x800x1590	83701037404061
Boîte	0.79	0.93	1	Boîte			3701037404065
Colis	4.74	5.58	6	Boîte		300x200x120	13701037404062
Pièce unitaire	0.79	0	1	Boîte			
Pièce	0.79	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.425

Volume (litre) : 0.85