



Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Sans sel

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

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cornichons sans sel pasteurisés au vinaigre
- Descriptif produit :** Boîte 4/4 de 425 g (PNE*). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.790 kg
- Liste des ingrédients :** Cornichons (UE / Macédoine), eau, vinaigre, arôme.
Traces éventuelles de moutarde.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	UE / Hors UE
Eau	France
Vinaigre d'alcool	France
Arôme naturel	France

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

Cornichons entiers sans sel mi fins 1 60+ en boîte 4/4 HUGO REITZEL

Article : 170019

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, 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 : Concombres et cornichons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique

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 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.

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							
61	15	0.4	0.1	0.6	0.5	1.9	1.2	0

Allégations nutritionnelles : Sans sel

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	83701037404047
Boîte	0.79	0.93	1	Boîte			3701037404041
Colis	4.74	5.58	6	Boîte		300x200x120	13701037404048
Pièce	0.79	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.425

Volume (litre) : 0.85