Cornichons entiers fins 80/119 en poche 760 g HUGO REITZEL

Article : 185482

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 au vinaigre
Descriptif produit :	Poche de 400 g (PNE*). Colis de 6 poches
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Poche de 0.760 kg
Liste des ingrédients :	Cornichons* (Inde, Sri-Lanka, Serbie), eau, vinaigre d'alcool, sel, arôme naturel, conservateur : métabiSULFITES de sodium. *Contient des SULFITES.

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

Cornichons entiers fins 80/119 en poche 760 g HUGO REITZEL

Article : 185482

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	Inde, Sri Lanka, Serbie
Eau	France
Vinaigre d'alcool	France, Union Europ.
Sel	France
Arôme naturel	France
Métabisulfite de sodium	Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

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 : 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 totale	2.2 % (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 les 2 mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la poche 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.

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

Cornichons entiers fins 80/119 en poche 760 g HUGO REITZEL

Article : 185482

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	0.5	0.5	2.9	1.4	0.4	0.5	2.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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	59.28	0	78	Poche	13		
Palette	592.8	646	780	Poche	130	1200x800x1500	83701037400001
Colis	4.56	4.8	6	Poche		300x230x135	13701037400002
Poche	0.76	0.77	1	Poche			3701037400005
Pièce	0.76	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 0.4

Volume (litre) : 1.75

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