Sauce tartare squeeze bouteille 465G Hugo

Article : 287365

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 0.465 kg
Liste des ingrédients :	Huile de tournesol, cornichons au vinaigre 10% (cornichons*, vinaigre d'alcool, eau*, sel de cuisine iodé*), eau*, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUFS*(oeufs d'élevage en plein air), amidon, MOUTARDE, câpres, sucre*, plante aromatique, épices et extraits d'épices, sel de cuisine* iodé et non iodé, arôme naturel, extrait de levure, concentré de jus de citron. *de provenance Suisse
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Moutarde, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Régimes particuliers :	Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

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

Sauce tartare squeeze bouteille 465G Hugo

Article : 287365

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							
2,385	579	61	7	4.5	2.4		1.2	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

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
Bouteille	0.465	0.503	1	Bouteille			7610161128920
Colis	2.79	3.018	6	Bouteille			
Couche	66.96	0	144	Bouteille	24		
Palette	401.76	434.592	864	Bouteille	144		

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