

# Cornichons entiers fins 80/119 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 20524



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Cornichons entiers - au vinaigre- fins 80/119

**Descriptif produit :** Boîte 5/1 de 2,12 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

**Liste des ingrédients :** Cornichons, eau, vinaigre, sel, graines de MOUTARDE, oignons, poivre, coriandre, arôme naturel d'estragon.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons	Inde
Eau	Inde
Vinaigre	Inde

**Pays de transformation :** Inde

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

# Cornichons entiers fins 80/119 en boîte 5/1 TOQUELIA

**Article : 20524**

<b>Allergènes majeurs :</b>	Moutarde
<b>Traces d'allergènes :</b>	Sulfites
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	20011000 - Concombres et cornichons, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.5 (3.3-3.8)		

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à température ambiante
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	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. Rendement : entre 170 et 252 moyens-gros cornichons.

## 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							
69	17	0.5	0.1	1.3	0.7	1.9	1.2	2

<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	2.40
<b>Type de matières grasses :</b>	Aucune

# Cornichons entiers fins 80/119 en boîte 5/1 TOQUELIA

Article : 20524

## 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
Boîte	4	4.73	1	Boîte			3061435001168
Colis	12	14.4	3	Boîte		474x160x256	3061435101165
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	792	165	Boîte	55	1200x800x1800	
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			
Pièce	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.12

Volume (litre) : 4.1