



## Appellation Commerciale

# Salicorne en marinade

## Marque

## La Boulonnaise

## A façon pour JC David

<b>Description</b>	Plante issue des marais salant, cultivée en Bretagne, en marinade de vinaigre et aromates.			
<b>Ingrédients</b>	Eau, salicornes, vinaigre d'alcool, carottes, coriandre, poivre noir, sel.			
<b>Origine</b>	Cultivée en Bretagne, France.			
<b>Stockage/Conservation</b>	Au sec à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 48 heures.			
<b>DDM</b>	42 mois en emballage fermé d'origine 36 mois de durée de vie restante garantie à la livraison			
<b>Utilisation</b>	A déguster comme des cornichons en apéritif ou en accompagnement de viandes froides, charcuterie, salades composées, poissons, toasts.			
<b>Gencod</b>	3461820210418			
<b>UVC</b>	140g poids net égoutté/ 330g poids net / 370ml			
<b>Conditionnement primaire</b>	Bocal Twist Off Atlas. Hauteur 131mm, diamètre 71mm. Couvercle argent Ø63mm.			
<b>Etiquetage primaire</b>	 <p><b>Ingrédients:</b> Eau, salicornes, vinaigre d'alcool, carottes, coriandre, poivre noir, sel.</p> <p>Produit cultivé et transformé en Bretagne. La salicorne est une plante marine.</p> <p>Se conserve à température ambiante. Après ouverture, maintenir entre 0 et +4°C et à consommer dans les 48h.</p> <p><i>La Salicorne est une plante. Cette variété "Salicornia fragilis" est fragile et goûteuse. Présentée en marinade, elle accompagnera agréablement charcuteries, viandes froides, crudités et poissons.</i></p> <p><b>SALICORNES</b> en Marinade RECETTE TRADITIONNELLE</p> <p>Déclaration nutritionnelle pour 100 g: Energie: 15 kcal (60kJ); Matières grasses: 0,6g; dont acides gras saturés: 0,1g; Glucides: &lt;0,5g; dont sucres: &lt;0,5g; Fibres: 2,1 g; Protéines: 1,1g; Sel: 1,7g.</p> <p>Poids net: 330 g Poids net égoutté: 140 g</p> <p>3 461820 210418</p> <p>Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS 15-17, rue Georges Honoré 62200 BOULOGNE-SUR-MER</p>			
<b>Colis</b>	Rectangle 50x150mm 12 UVC – 1,68kg net égoutté – 3,96kg net			
<b>Conditionnement secondaire</b>	Carton DFB20 écru L216x142xH263			
<b>Palettisation</b>	Palette Europe 800x1200 - 25 cartons / couche - 5 couches - 125 colis - 1500 UVC Hauteur palette : 1,52m			
<b>Identification</b>	DDM et numéro de lot inscrit sur le couvercle. Format du numéro de lot : 17136SM-01 17 : année – 136 : quantième – SM : salicorne marinade – 01 : indice d'autoclave			
<b>Déclaration OGM</b>	Absence d'OGM			
<b>Déclaration allergènes</b>	Absence d'allergènes			
<b>Déclaration ionisation</b>	Absence de traitement par ionisation des matières premières et du produit.			
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Test de stabilité microbiologique selon la norme NNFV08-408 satisfaisant			
<b>Caractéristiques chimiques</b>	pH moyen : 3,6			
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Valeur calorique	15 kcal / 60kJ	Fibres	2,1g
Pour une portion de 100g égouttée	Matières grasses	0,6g	Protéines	1,1g
	dont saturés	0,1g	Sel	1,7g
	Glucides	<0,5g		
	dont sucres	<0,5g		