



Fleur de sel de Guérande - 150g



Présentation

Ce sel est issu d'un procédé entièrement naturel et artisanal. Rien d'autre que l'eau, le soleil, le vent et l'homme, le paludier, pour vous offrir ce goût et cette qualité inimitable. Ce procédé traditionnel perdure depuis des siècles et participe à la préservation du patrimoine naturel de Guérande.

Notre suggestion de préparation

La fleur de Sel est idéale pour accompagner vos poissons, grillades et salades de crudités.



Désignation							
Fleur de sel de Guérande 150gr							
Date de création :	17/03/2020	Page :	2/2	Code article :	1470		
Date de révision :	29/09/2021	Ref :	C-D-N76	Gencod :	3461820600110		
Transport et conservation							
A conserver au sec et à température ambiante.				DLC garantie à réception :	24 mois		
Composition							
Sel marin gris alimentaire Fabriqué en France				Conforme au cahier des charges de l'IGP de l'APROSELA 62, rue Du Maréchal Juin 44420 LA TURBALLE			
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,176	0,15	70	70	50	pot plastique et couvercle en aluminium
Carton	12	2,252	1,94	290	235	105	carton blanc
Palette	1560	318	234	1200	800	1200	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	MILLE Davina - Responsable qualité			 Pot plastique et couvercle aluminium à recycler			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France
Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr