



| | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Dénomination produit | Coffret Douceurs végétales |
| Marque | SUPERPRODUCTEUR |
| EAN | 3760243071461 |
| Conditionnement | Boîte |

RECETTE

| | |
|--------------------|--|
| Ingrédients | <ul style="list-style-type: none">• Crème Fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale: olives noires Tanches du Vaucluse/ Drôme* 97,5% (olives noires*, eau, sel marin), vinaigre de vin*, thym*, poivre*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Cuisinée dans un atelier utilisant : oeuf, lait, poisson• Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan : huile d'olive vierge extra, basilic de Gênes AOP 16,5%, pignons de pin, Parmigiano Reggiano AOP 10.5% (lait, sel, présure), fromage (petit-lait, sel), fibres végétales de petits pois, lactose, sel, ail de Vessalico, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.• Crème Fine Bio d'Artichauts : artichauts* d'Espagne (pour le moment !) 77%, huile de tournesol*, ail*, sel, acidifiant : acide lactique, poivre*. *Issus de l'agriculture biologique.• Crème Fine Bio de Pois Chiche au Citron et Cumin : pois chiches cuits des Alpes-de-Haute-Provence* 70%, pâte de sésame*, jus de citron* 8.5%, huile d'olive*, sel de Guérande, cumin* 0.7%, poivre blanc*. *Issue de l'agriculture biologique• Crème Fine d'Olives Lucques Vertes : purée d'olives Lucques vertes de l'Hérault 84%, huile d'olive 13 %, jus de citron, ail. Peut contenir des traces de fruits à coque et arachide |
|--------------------|--|

| | |
|--|---|
| Allergènes | la Crème Fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale est cuisinée dans un atelier utilisant : oeuf, lait, poisson la Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan contient du lactose la Crème Fine Bio de Pois Chiche au Citron et Cumin contient du sésame la Crème Fine d'Olives Lucques Vertes peut contenir des traces de fruits à coque et arachide |
| Conditions de stockage | Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière. Eviter les chocs thermiques |
| Conservation après ouverture | Conserver de 3 à 7 jours au frais après ouverture |
| DDM (Date de Durabilité Minimale) | |
| Région de production | Vaucluse, Ligurie, Hérault, Provence |
| Origine de l'ingrédient phare | Vaucluse, Ligurie, Espagne, Provence |
| Spécificités produits et Labels | Sans porc, Sans gluten, Végétarien, Sans oeufs, Sans levures B-Corp |

INFORMATIONS LOGISTIQUES

| | Produit | Colis | Palette |
|--|----------------|--------------|----------------|
| Poids brut | - | 12,00 g | 0,00 g |
| Poids net | 1 600,00 g | 12,00 g | 0,00 g |
| Poids net égoutté (si nécessaire) | - | 12,00 g | 0,00 g |
| Dimensions (cm) | - | | |
| Nb de produits | | 12 | 0 |
| Nb de colis | | | 0 |

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

| | |
|-----------------------------|---|
| Énergie (kcal) | - |
| Énergie (kj) | - |
| Matières grasses (g) | - |
| Dont acides gras (g) | - |
| Glucides (g) | - |
| Dont sucre (g) | - |
| Protéines (g) | - |
| Sel (g) | - |

NOTRE RECETTE

Ce coffret contient une sélection de Crèmes Fines à offrir dans un élégant sac boîte en kraft avec finition dorée.

Il contient :

- La Crème Fine Bio d'Olives Noires de la Drôme Provençale,
- La Crème Fine de Basilic AOP et Parmesan,
- La Crème Fine Bio d'Artichauts,
- La Crème Fine Bio de Pois Chiche au Citron et Cumin
- La Crème Fine d'Olives Lucques Vertes