


Produit	Informations générales		Atouts produit	Infos Logistique Carton		
	<b>Conditionnement :</b> bouteille de 20 cl		<div>- Vieillessement: fût de chêne ayant contenus du Cognac</div> <div>- savoir-faire charentais</div> <div>- veritables piments guajillo et chipotle lentement infusés.</div> <div>Le vinaigre gastronomique le Piment offre en bouche une chaleur maîtrisée entre intensité et vivacité.</div> <div><b>Allergènes :</b>    anhydride sulfureux et sulfite</div>	<b>Poids NET :</b> 2.4 kg		
	<b>Origine :</b> FRANCE <b>OGM :</b> Non			<b>Poids BRUT :</b> 6 kg		
	<b>Durée de vie :</b>			<b>Longueur :</b> 315 mm		
	<b>Conservation :</b> A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.			<b>Largeur :</b> 230 mm		
<b>Ingédients</b>			<b>Mode d'utilisation</b>	<b>Infos Logistiques Palette</b>		
vinaigre de vin blanc ( <b>sulfites</b> ), moût de raisin ( <b>sulfites</b> ), piment Guajillo, piment Chipotle				<b>Dimensions :</b> 1200 x 800 x 1430		
<b>Mise en Oeuvre</b>				<b>Palettisation :</b> 13 x 8 = 104 cartons		
			<div>Les douces notes fumée et légèrement épicées accompagnent à merveille les sautés de légumes, les crevettes, le poulet ou en marinade pour des tartares.</div>	<b>Poids BRUT :</b> 644 kg		
				<b>Cible métiers</b>		
<b>Recettes</b>			<b>Concepts</b>			