





Produit

Code	36
Dénomination	SEL A L'AIL DES OURS
Désignation de vente	Sel à l'ail des Ours
Certificat / label	Agriculture Biologique / ECOCERT 
SIQO	IGP sel de Guérande / Aprosesa 
DLUO	24 mois
Description	Redécouvrez l'ail des Ours ! Notre mélange embellit le goût de vos plats de saveurs finement aillées. Conseils d'utilisation : Il accompagnera vos gratins, risottos, soupes, pomme de terre, polentas et viandes blanches.
TVA	5,5 %

Composition

Désignation	Pourcentage
Sel de Guérande IGP	94%
Ail des Ours, ail semoule, échalotte semoule	6%
Liste des allergènes	
Aucun	

Caractéristiques logistiques

Unité consommateur	
Emballage unité consommateur	
Poids net	
Poids brut	
Longueur	-
Largeur	-
Hauteur	6,42 cm
Diamètre	7,15 cm
EAN 13 UVC / GENCOD	3 760012 400317
Colisage	
Dimension carton	220 x 160 x 130
Poids carton	2,216 kg
Nombre d'unité par carton	12
Palettisation	
Type de palette	Palette bois
Nombre de colis par palette	-
Palettisation	-

Dimension palette	80 x 120
Poids net	Jusqu'à 1 000 kg (80 x 120)
Poids brut	Jusqu'à 1 040 kg (80 x 120)
Condition de stockage et / ou conservation	
A conserver à l'abri de l'humidité et du soleil	

Réalisé par : Hugues Martineau
Vérifié par : Matthieu Le Chantoux
Date : 16 février 2021

L'atelier du sel
PA du Mes – 9 impasse Breniguen – 44 350 St Molf
Paludier indépendant en presqu'île de Guérande

page 1 / 2



L'ATELIER DU SEL

NATURELLEMENT GUERANDE®

Traçabilité

Identification	N° lot : chiffres
Numéro de lot	Année de production + année de conditionnement + quantième (exemple 19.20.312)

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g)

Energie / calories kJ	110 kJ / 26 kcal
Matières grasses	<0,5 g
Glucides	5 g
Protéines	0,9 g
Sel	85 g

