

CONGELATO

FONDO DI PAELLA BUSTA NEUTRA 100G.

Il fondo di paella Nortindal è un prodotto creato con gli ingredienti ideali per preparare velocemente e con facilità una paella deliziosa.

INGREDIENTI

Acqua, pomodoro, olio vegetale di girasole, sciroppo di glucosio, acqua, amido di mais modificato, sale, acidificante: acido citrico e cipolla, sale, amido modificato di patata, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, olio vegetale di girasole, aroma naturale di pesce e di carne, aglio, cipolla, proteine del latte, colorante curcumina. Questo prodotto non contiene e non è elaborato con organismi geneticamente modificati (OGM). Prodotto senza glutine.

CONSERVAZIONE

Conservare a una temperatura inferiore a -18°C. Non ricongelare una volta scongelato.

CONSUMO PREFERENZIALE

2 anni

NORTINDAL

ES

FORMATO

C. máster con 100 bolsas de 100 gr.

MEDIDAS CAJAS MASTER

39x28x15,2 cm

PESO NETO

10 Kg.

PESO BRUTO

11 kg.

PALETIZAJE

1 Palet Europeo (64 cajas)

EN

FORMAT

Master Carton with 6 plastic drums of 3 Kgr.

MASTER CARTON SIZE

39x28x15,2 cm

NET WEIGHT

10 Kg.

GROSS WEIGHT

11 kg.

PALLET

1 Europallet (64 master cartons)

IT

FORMATO

Cassa Master con 6 barile in plastico da 3 Kgr.

MISURE CASSA MASTER

39x28x15,2 cm

PESO NETTO

10 Kg.

PESO LORDO

11 kg.

PALLET

1 Europallet (64 cassa master)

FR

CARTON

Master Carton avec 6 bidons plastiques de 3 Kgr.

DIMENSIONS(CARTON)

39x28x15,2 cm

POIDS NET

10 Kg.

POIDS BRUT

11 kg.

PALETTE

1 Europallet (64 cartons)