



TEMPERATURA AMBIENTE

NERO DI SEPPIA FLOWPACK 2

Il nero di seppia Nortindal è il prodotto ideale per condire e cucinare piatti di pesce, riso, pasta, pane, crocchette e così via. Il suo colore caratteristico, la consistenza e il sapore di mare rendono il nostro nero di seppia un ingrediente unico nel mondo della gastronomia.

INGREDIENTI

Nero di seppia, acqua, sale e addensante carbossimetilcellulosa di sodio. Prodotto senza glutine.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente. Una volta aperto, conservare in frigorifero per un massimo di 20 giorni.

CONSUMO PREFERENZIALE

4 anni

NORTINDAL

ES

FORMATO

100 flowpacks con 2 dosis de 4 gr (200 dosis)

MEDIDAS CAJAS MASTER

20 x30x 9,6 cm

PESO NETO

0,8 Kg.

PESO BRUTO

1,2 kg.

PALETIZAJE

Palet europeo: 208 cajas
Palet americano: 260 cajas

EN

FORMAT

Master Carton with 100 low packs with 2doses of 4 gr. (200 doses)

MASTER CARTON SIZE

20 x30x 9,6 cm

NET WEIGHT

0,8 Kg.

GROSS WEIGHT

1,2 kg.

PALLET

1 Europallet (208 master cartons)

IT

FORMATO

Cassa Master con 100 low packs da 2 bustine da 4 gr. (200 bustine)

MISURE CASSA MASTER

20 x30x 9,6 cm

PESO NETTO

0,8 Kg.

PESO LORDO

1,2 kg.

PALLET

1 Europallet (208 cassa master)

FR

CARTON

Master Carton avec 100 flow packs avec 2 doses avec 4 gr. (200 doses)

DIMENSIONS(CARTON)

20 x30x 9,6 cm

POIDS NET

0,8 Kg.

POIDS BRUT

1,2 kg.

PALETTE

1 Europallet (208 cartons)