



## CONGELATO

# NERO DI SEPPIA FLOWPACK 4

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

### CONSUMO PREFERENZIALE

2 anni

**NORTINDAL**

## ES

### FORMATO

60 flowpacks con 4 dosis de  
4 gr (240 dosis)

### MEDIDAS CAJAS MASTER

20 x30x 9,6 cm

### PESO NETO

0,96 Kg.

### PESO BRUTO

1,4 kg.

### PALETIZAJE

Palet europeo: 208 cajas  
Palet americano: 260 cajas

## EN

### FORMAT

Master Carton with 60 low  
packs with 4 doses of 4 gr.  
(240 doses)

### MASTER CARTON SIZE

20 x30x 9,6 cm

### NET WEIGHT

0,96 Kg.

### GROSS WEIGHT

1,4 kg.

### PALLET

1 Europallet ( 208 master  
cartons )

## IT

### FORMATO

Cassa Master con 60 low  
packs da 4 bustine da 4 gr.  
(240 bustine)

### MISURE CASSA MASTER

20 x30x 9,6 cm

### PESO NETTO

0,96 Kg.

### PESO LORDO

1,4 kg.

### PALLET

1 Europallet ( 208 cassa  
master )

## FR

### CARTON

Master Carton avec 60 ow  
packs avec 4 doses avec 4  
gr. (240 doses)

### DIMENSIONS(CARTON)

20 x30x 9,6 cm

### POIDS NET

0,96 Kg.

### POIDS BRUT

1,4 kg.

### PALETTE

1 Europallet ( 208 cartons )