

TEMPERATURA AMBIENTE

NERO DI SEPPIA FLOWPACK 8



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

40 flow- packs 8 dosis de 4 gr (320 dosis)

MEDIDAS CAJAS MASTER

20 x30x 9,6 cm

PESO NETO

1,28Kg.

PESO BRUTO

1,8 kg.

PALETIZAJE

Palet europeo: 208 cajas
Palet americano: 260 cajas

EN

FORMAT

Master carton with 40 owpacks with 8 doses of 4 gr (320 doses)

MASTER CARTON SIZE

20 x30x 9,6 cm

NET WEIGHT

1,28Kg.

GROSS WEIGHT

1,8 kg.

PALLET

1 Europallet (208 master cartons)

IT

FORMATO

Cartone con 40 owpacks con 8 dosi di 4 gr (320 dosi)

MISURE CASSA MASTER

20 x30x 9,6 cm

PESO NETTO

1,28Kg.

PESO LORDO

1,8 kg.

PALLET

1 Europallet (208 cassa master)

FR

CARTON

carton avec 40 owpacks avec 8 doses de 4 g (320 doses)

DIMENSIONS(CARTON)

20 x30x 9,6 cm

POIDS NET

1,28Kg.

POIDS BRUT

1,8 kg.

PALETTE

1 Europallet (208 cartons)