



TEMPERATURA AMBIENTE

NERO DI SEPPIA PACK 50 DOSI

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.

CONSUMO PREFERENZIALE

4 anni

NORTINDAL

ES

FORMATO

C. máster con 36 estuches de 50 dosis de 4 gr.

MEDIDAS CAJAS MASTER

49x31x16 cm

PESO NETO

7,2 Kg.

PESO BRUTO

10 kg.

PALETIZAJE

1 Palet Europeo (50 cajas)
1 palet americano (70 cajas)

EN

FORMAT

Master Carton with 36 boxes with 50 doses of 4 gr.

MASTER CARTON SIZE

49x31x16 cm

NET WEIGHT

7,2 Kg.

GROSS WEIGHT

10 kg.

PALLET

1 Europallet (50 master cartons)

IT

FORMATO

Cassa Master con 36 casse da 50 bustine da 4 gr.

MISURE CASSA MASTER

49x31x16 cm

PESO NETTO

7,2 Kg.

PESO LORDO

10 kg.

PALLET

1 Europallet (50 cassa master)

FR

CARTON

Master Carton avec 36 étuis avec 50 doses avec 4 gr.

DIMENSIONS(CARTON)

49x31x16 cm

POIDS NET

7,2 Kg.

POIDS BRUT

10 kg.

PALETTE

1 Europallet (50 cartons)