



CONGELATO

NERO DI SEPPIA VASO 500G.

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

C. máster con 15 botes de
500 gr.

MEDIDAS CAJAS MASTER

50x30x13 cm

PESO NETO

7,5 Kg.

PESO BRUTO

8,5 kg.

PALETIZAJE

1 Palet Europeo (72 cajas)

EN

FORMAT

Master Carton with 15
plastic jars of 500 gr.

MASTER CARTON SIZE

50x30x13 cm

NET WEIGHT

7,5 Kg.

GROSS WEIGHT

8,5 kg.

PALLET

1 Europallet (72 master
cartons)

IT

FORMATO

Cassa Master con 15
barattoli da 500 gr.

MISURE CASSA MASTER

50x30x13 cm

PESO NETTO

7,5 Kg.

PESO LORDO

8,5 kg.

PALLET

1 Europallet (72 cassa
master)

FR

CARTON

Master Carton avec 15
plastique verres avec
500 gr.

DIMENSIONS(CARTON)

50x30x13 cm

POIDS NET

7,5 Kg.

POIDS BRUT

8,5 kg.

PALETTE

1 Europallet (72 cartons)