



TEMPERATURA AMBIENTE

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 temperatura ambiente.

CONSUMO PREFERENZIALE

4 anni

NORTINDAL

ES

FORMATO

C. máster con 12 tarros de 500 gr.

MEDIDAS CAJAS MASTER

37x28x13,6 cm

PESO NETO

6 Kg.

PESO BRUTO

10 kg.

PALETIZAJE

Palet europeo: 64 cajas
Palet americano: 90 cajas

EN

FORMAT

Master Carton with 12 glass jars of 500 gr.

MASTER CARTON SIZE

37x28x13,6 cm

NET WEIGHT

6 Kg.

GROSS WEIGHT

10 kg.

PALLET

1 Europallet (64 master cartons)

IT

FORMATO

Cassa Master con 12 barattoli da 500 gr.

MISURE CASSA MASTER

37x28x13,6 cm

PESO NETTO

6 Kg.

PESO LORDO

10 kg.

PALLET

1 Europallet (64 cassa master)

FR

CARTON

Master Carton avec 12 pots avec 500 gr.

DIMENSIONS(CARTON)

37x28x13,6 cm

POIDS NET

6 Kg.

POIDS BRUT

10 kg.

PALETTE

1 Europallet (64 cartons)