



TEMPERATURA AMBIENTE

NERO DI SEPPIA BUSTA DA 1000G.

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

9 bolsas de aluminio
de 1 Kg.

MEDIDAS CAJAS MASTER

37x28x13 cm

PESO NETO

9,0 Kg.

PESO BRUTO

9,5 kg.

PALETIZAJE

Palet europeo: 64 cajas
Palet americano: 90 cajas

EN

FORMAT

9 aluminium bags
of 1 Kg.

MASTER CARTON SIZE

37x28x13 cm

NET WEIGHT

9,0 Kg.

GROSS WEIGHT

9,5 kg.

PALLET

Europallet: 64 cartons
American pallet: 90 cartons

IT

FORMATO

9 sachets d'aluminium
de 1 Kg.

MISURE CASSA MASTER

37x28x13 cm

PESO NETTO

9,0 Kg.

PESO LORDO

9,5 kg.

PALLET

Europallet:
64 cassa master
American pallet:
90 cassa master

FR

CARTON

9 busta di alluminio
di 1 Kg.

DIMENSIONS(CARTON)

37x28x13 cm

POIDS NET

9,0 Kg.

POIDS BRUT

9,5 kg.

PALETTE

Europallet: 64 cartons
American pallet: 90 cartons