

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

VRAC

Format : 4 Sacs x 1 Kg

Unité commercial: Boîte de 4Kg (Poids net). Boîte en carton (longueur: 38,5 cm; largeur: 25,5 cm; hauteur: 17 cm). Poids brut de la boîte: 4,32 Kg.

Sacs en plastique de 1 Kg (Hauteur: 40 cm; largeur 25cm).

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 10 unités en hauteur (189 cm) et 9 unités de base (au total, 90 unités).

Codes -barres des sacs de galettes de crevettes 1kg vrac : 8436017986082.

Codes-barres des boîtes de galettes de crevettes 4 x 1 kg vrac: 8436017986099.

SACS DE 350 g MARQUE EMFACAR

Format: 12 sacs x 350 g

Unité commercial: Boîte de 4,2 Kg (Poids net). Boîte en carton (longueur: 38,5 cm; largeur: 25,5 cm; hauteur: 17 cm). Poids brut de la boîte: 4,52 Kg.

Sacs en plastique de 350 g (Hauteur: 26 cm; largeur 25,5 cm).

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 10 unités en hauteur (189 cm) et 9 unités de base (au total, 90 unités).

Codes-barres des sacs de 350 g de galettes de crevettes : 8436017986112.

Codes-barres des boîtes de galettes de crevettes contenant 12 unités x 350 g: 8436017986129.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

SUGGESTIONS D'UTILISATION



Dans la friteuse

Frire sans décongeler dans de l'huile abondante et très chaude (180°C) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pour que la température de l'huile ne diminue pas, il est recommandé de frire peu d'unités à la fois.



À la poêle ou à la plancha

Décongeler, ajouter une petite cuillerée d'huile dans la poêle ou sur la plancha puis les faire griller selon votre goût.



Au four

Préchauffer le four à 180°C, décongeler les galettes et les mettre au four entre 12 et 15 minutes, selon la puissance du four. Il est recommandé de les retourner à mi-cuisson.