



## 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 morue 1kg vrac:  
8436017986587.

Codes-barres des boîtes de galettes de morue 4 x 1 kg vrac :  
8436017986570.

### SACS DE 350 g MARQUE EMFACAR

Format: 12 sacs x 350 g:

Unité commercial: Boîte de 4,2 Kg (Poids net). Boîte en carton imprimée (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 morue: 8436017986518.

Codes-barres des boîtes de galettes de morue contenant 12 unités x 350 g:  
8436017986549.

-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 cuillère 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.