



## CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

### VRAC

**Format : 4 sacs x1 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 1kg vrac:  
8436017986143.

Codes-barres des boîtes debouchées de légumes vrac 4 x 1Kg:  
8436017986150.

### 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 350g de bouchées de légumes:  
8436017986310.

Codes-barres des boîtes de bouchées de légumes contenant 12 unités x 350 g: 8436017986327.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPOR

## SUGGESTIONS D'UTILISATION



### Dans la friteuse

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



### À la poêle ou à la plancha

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



### Au four

Préchauffer le four à 200°C et les mettre au four entre 15 et 20 minutes. Il est recommandé de les retourner à mi-cuisson.