



## VRAC

**Format : 4 sacs x 1 Kg**

Unité commercial : Boîte de 4 kg (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 25 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 bouchées de crevettes 1 kg vrac: 8436017988550.

Codes -barres des boîtes de bouchées de crevettes 4 x 1 kg vrac : 8436017988543.

## 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 gr (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 des bouchées de crevettes: 8436017988680.

Codes-barres des boîtes de bouchées de crevettes contenant 12 unités x 350 g: 8436017988697.

-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 200°C, les mettre au four entre 12 et 15 minutes, selon la puissance du four. Il est recommandé de les retourner à mi-cuisson.