

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

VRAC

Format : 4 sacs x1 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 400 g (Hauteur: 40 cm; largeur: 25 cm).

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

Codes-barres des sacs transparents de 1kg de poisson mariné: 8436017986181.

Codes-barres des boîtes de poisson mariné 4 x 1 kg vrac : 8436017986198.

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 de sacs de 350 g de poisson mariné: 8436017989243.

Codes -barres des boîtes de poisson mariné contenant 12 unités x 350 g: 8436017989236.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

SUGGESTIONS D'UTILISATION



Frيره sans décongeler dans de l'huile abondante et très chaude (180°C) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le poisson soit bien doré. Afin que la température de l'huile ne baisse pas, il est recommandé de frيره par petites quantités.