



CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

## PLAQUES NOIRES THERMOSCELLÉES 240 G

Unité commerciale: Boîte de 2,88 kg (Poids net). Boîte en carton (longueur: 39,5 cm largeur: 25,5 cm; hauteur: 18,5 cm). Poids brut de la boîte: 3,37 Kg. Format: 12 plaques 240 g.

Plaques noires thermoscellées 240 gr (longueur: 19,1 cm; largeur 13,7; hauteur : 5,3 cm;). Poids brut de la plaque: 255 g.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 8 unités en hauteur (185 cm) et 8 unités de base (au total, 64 unités).

Codes-barres des plaques de 240g: 8436017988062.

Codes-barres des boîtes contenant 12 plaques de 240 g: 8436017988079.

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

## SUGGESTIONS D'UTILISATION



### Preparation

1. Pour donner plus de goût à ce plat, faire décongeler les pommes de terre frites jusqu'à ce qu'elles se séparent sans se casser (entre 15 et 20 minutes).
2. Mettre la morue rissolée dans une poêle et faire chauffer à feu doux.
3. Ajouter les pommes de terre frites et réchauffer à feu doux.
4. Ajouter 2 ou 3 œufs dans la poêle, mélanger doucement et faire cuire selon vos goûts.

**Suggestion de présentation:** Décorer le plat avec du persil et des olives.