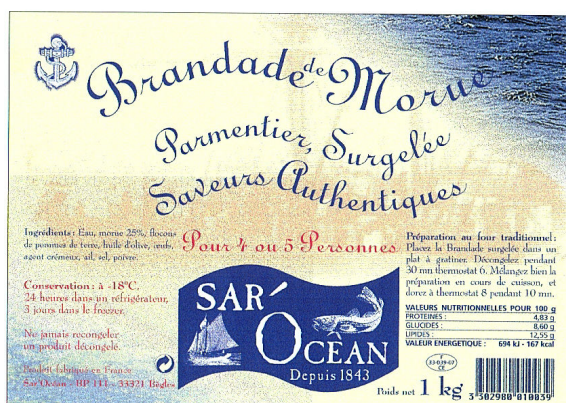


BRANDADE DE MORUE PARMENTIER SURGEEE



DESCRIPTION

Brandade de morue parmentier, conditionnée sous vide puis surgelée

COMPOSITION

- ↪ Eau, fumet
- ↪ Morue dessalée: 25%
- ↪ Flocons de pommes de terre
- ↪ Oeufs
- ↪ Huiles végétales (dont huile d'olive)
- ↪ Protéines de lait
- ↪ Ail, sel, épices

PRESENTATION

CONDITIONNEMENT	POIDS NET	EMBALLAGE	PALETTISATION	GENCOD
Barquette PEHD	1 Kg	10 UV / Carton	12 X 5 couches = 60 cartons	3 302 980 010 039

CONSEILS D'UTILISATION

- ↪ Au four traditionnel : préchauffer le four thermostat 8 pendant 20 minutes puis y placer le plat à gratin avec la brandade encore congelée durant 40 minutes environ
- ↪ Au four micro-ondes : percez le film de plusieurs trous puis placer la barquette au micro-ondes 15 minutes environ

CONSERVATION

- * 18 mois à -18°C
- * 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- * 24 heures au réfrigérateur

MARQUE COMMERCIALE

↪ SAR'OCEAN