

SAR'OCEAN

PARMENTIER DE SAUMON FUME



DESCRIPTION

Parmentier de saumon fumé, cuisiné sous vide et pasteurisé

COMPOSITION

- Eau
- **Saumon :30 %**
- Flocons de pommes de terre
- Huile végétale
- Matière grasse
- Caséinates
- Lactose
- Sel
- Echalote, oignon
- Arômes naturels
- Persil

PRESENTATION

Code interne	Conditionnement	Poids net	Emballage	Palettisation	Gencod
101102	Barquettes PEHD Micro ondable	400 g	Carton de 12 UV	12*5 couches Soit 60 cartons	3 302980 02030 4

CONSEILS D'UTILISATION

- Au four traditionnel : placer le Parmentier dans un plat à gratin et laisser cuire 20 minutes environ (thermostat 180°C).
- Au four-micro-ondes : percez le film de plusieurs trous puis placez la barquette au micro-ondes 3 minutes environ.

CONSERVATION

* 21 jours entre +4°C et 6°C

MARQUE COMMERCIALE

SAR'OCEAN

ETABLISSEMENT AGREE PAR LES SERVICES VETERINAIRES

Numéro d'agrément : F 33.039.07