

PARMENTIER DE THON A LA PROVENCALE



DESCRIPTION

Parmentier de thon, cuisiné sous vide et pasteurisé

COMPOSITION

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> › Eau › Thon : 30 % › Huile végétale dont huile d'olive 1% | <ul style="list-style-type: none"> › Sel › Oignon › Ail, persil, basilic | <ul style="list-style-type: none"> › Sucre › Matière grasse › Caséinates › Lactose › Arômes naturels |
|---|---|---|

PRESENTATION

Code interne	Conditionnement	Poids net	Emballage	Palettisation	Gencod
101151	Barquettes PEHD Micro ondable	400 g	Carton de 12 UV	12*5 couches Soit 60 cartons	3 302980 02031 1

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 placer 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 CE