



Notre cocktail de fruits de mer est un mélange de de fruits de mer cuit, crevettes, chair de moules et surimi. Des cubes de pota ou des tentacles de calmar peuvent être ajouté.

Information produit

Nom scientifique:	Chair de moules: <i>Mytilus edulis</i> , Crevettes nordiques: <i>Pandalus borealis</i> , surimi: <i>Theragra chalcogramma</i>
Origine:	, <i>Mytilus edulis</i> FAO27, <i>Pandalus borealis</i> FAO21, <i>Theragra chalcogramma</i> FAO67
Composition:	chair de moules,, crevettes, surimi
Taille:	
Traitement:	Tous les ingrédients sont cuits, décortiqués
Conservation:	-18°C
Durée de vie:	18 mois dès production
Utilisation:	Hors d'oeuvre, dans une salade ou plat de pâtes, comme garniture pour pizza
Préparation:	Décongeler et prêt à servir (chaud ou froid).

Information sur le conditionnement

Unité consommateur:	1 kg
Carton principal:	10 x 1 kg
Choix de marque:	Elite Langues sur l'emballage: NL, FR, DE, GB
Cartons/Europalette:	56 (7 couches x 8 cartons)

**THINK
PURE
TASTE
MORE**