Sélection de Maki et Sushi

Réf : **12167-U**

Fournisseur : ORIEN BITES

Conditionnement	Carton de 56 pièces	Carton de 1.000 kg

Liste des ingrédients	Temari aux crevettes. Temari au saumon fumé. Nigiri aux crevettes. Nigiri au saumon cru. Maki carré au paprika rouge et avocat. California aux crevettes. Maki avocat et carotte. Maki au saumon fumé. Maki aux légumes.
Informations complémentaires	Clean Label
Allergènes	Crustacés, poissons, soja et produits à base de soja, graines de sésame / Présences éventuelles : lait, moutarde, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2-3h à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	6h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laisser décongeler 2-3 heures à température ambiante dans son emballage d'origine.

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr