



Filetto di alici panato



Filetto di alici panato



Filetto di alici panato

INGREDIENTI: filetto di alici (*sardina pilchardus* – pescato in mar mediterraneo) semilavorato per panatura (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), pastella (farina di frumento, amido di frumento, sale), sale.



ASTUCCI 10x200g

Dimensione cartone
H x L x P cartone (cm) 17x38x30

Peso ct 2, 860 Kg

Strati per plt 11

Ct per strato 8

Cartoni per plt 88

Peso tot plt 275 Kg circa



VASSOI 4x1, 5Kg

Dimensione H x L x P
cartone (cm) 29x34x27

Peso ct 6, 610 Kg

Strati per plt 7

Ct per strato 10

Cartoni per plt 70

Peso tot plt 485 Kg circa



IQF 1x3Kg

Dimensione cartone
H x L x P (cm) 12x36x20

Peso ct 3, 260 Kg

Strati per plt 15

Ct per strato 12

Cartoni per plt 180

Peso tot plt 610 Kg circa

Le liste degli ingredienti utilizzati possono subire delle variazioni a seconda della disponibilità del mercato e delle scorte. Le denominazioni commerciali, scientifiche e metodi di produzione saranno evidenziate sulle etichette di prodotto.

Frigostar S.r.l.

Via 81^a strada, 9 - 63033 - Centobuchi di Monteprandone (AP)
tel: 0735 704 387 • fax: 0735 704 505 • e-mail: frigostar@tin.it

