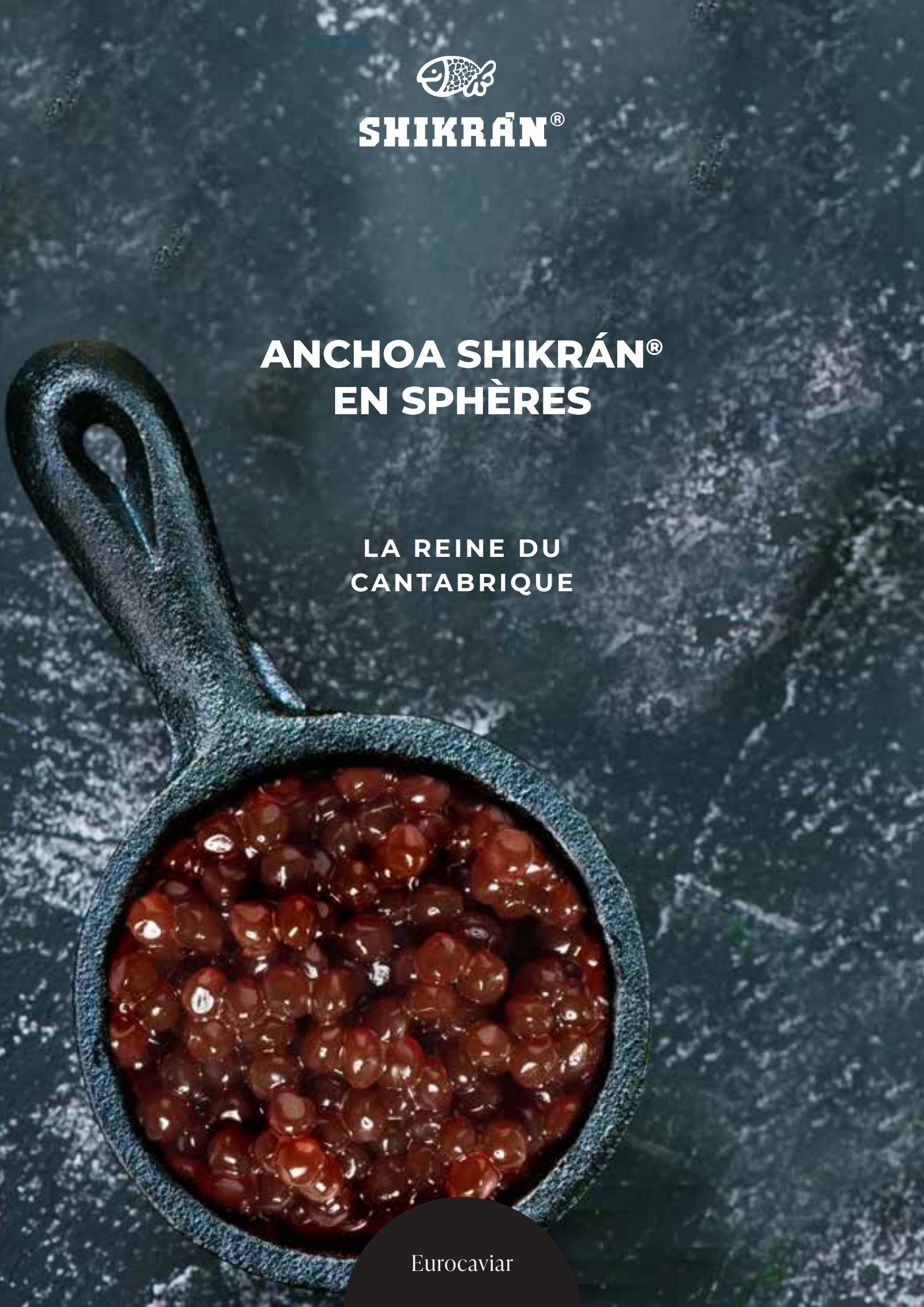
SHIKRÁN®

ANCHOA SHIKRÁN® EN SPHÈRES

LA REINE DU CANTABRIQUE



Eurocaviar

SHIKRÁN®

ANCHOA SHIKRÁN®

La transformation des meilleurs anchois de la mer de Cantabrie en sphères permet d'obtenir un produit qui non seulement conserve toute sa saveur. Il l'améliore. Et l'améliore en réduisant sa teneur en calories et en sel.

MINI BÛCHES DE SAUMON ET ANCHOA SHIKRÁN EN SPHÈRES
Retrouvez cette recette sur www.eurocaviar.es

Il ne se décolore pas, ce qui améliore la présentation de tous les types de plats.

Faible apport calorique. Convient aux cœliaques.

Peut être cuit, sans perte de couleur, saveur ou texture.

Ne pas congeler. Conserver au réfrigérateur entre 2° C à 12° C. Une fois ouvert, conserver entre 2° C et 12° C et consommer avant 10 jours.

Semi-conservé. Pasteurisé.

DONNÉES LOGISTIQUES

Emballé dans des bocaux en verre, fermés par des couvercles "Twist off" sous vide.

Disponible en formats 25 g, 50 g, 100 g et 340 g.

EAN 50 g	8410649002716
EAN 100 g	8410649002723
EAN 340 g	8410649003737

ALLERGÈNES

Poisson et produits de la pêche.

Eurocaviar S.A.

+34 968 693 727 | info@eurocaviar.es | www.eurocaviar.es

Polígono Industrial "Los Torraos". Calle Valencia, 1. 30563 Ceutí, **Murcia**. España
Calle de Triana, 53. 28016 **Madrid**. España