

PERLES DE WAKAME

En sphères



Perles wakame

Nouveau goût naturel destiné tant à la cuisine traditionnelle qu'aux applications culinaires modernes.
Prêt à servir et à consommer.

CAPRICE



ORIENTAL

Découvrez cette recette et bien d'autres!
www.eurocaviar.es



EUROCAVIAR

PERLES DE WAKAME

Produit transformé à base d'algues wakame: perles de wakame.

 <p>INNOVANT</p>	 <p>DOUCEUR ET SAVEUR EN PARFAITE SYMBOSE</p>	 <p>DOSAGE IDÉAL</p>
 <p>CONVIENT AUX CÉLIAQUES</p>	 <p>CONVIENT AUX VEGANS</p>	

INGRÉDIENTS

Eau, Wakame, Sel, Épaississant E-401 (Alginate de sodium) et Acidifiant E-330 (Acide Citrique).

INFORMATIONS D'INTÉRÊT

- Emballé sous vide dans un bocal en verre.
- Pasteurisé.
- À conserver à température ambiante dans un endroit sec.
- Une fois ouvert, conserver au frais entre 2 et 12 °C.
- Ne pas congeler.
- Une fois ouvert, consommer dans les 10 jours.
- RSI: 26.11839/MU.
- Sans gluten.

DONNÉES LOGISTIQUES



POIDS NET	200 g
POIDS BRUT (ENVIRON). UNITÉ.	360 g
CODE EAN	8410649006356
BOCAUX PAR PLATEAU	3
PLATEAUX PAR BOÎTE	2
BOCAUX PAR BOÎTE	24