

AVANTAGES PRODUIT

Operculable
 Pasteurisable
 Compatible à une stérilisation autoclave
 Température maximum de 120°C
 Cuisson au bain-marie

SÉCURITÉ

Certificat d'alimentarité disponible sur demande
 Matière première apte au contact alimentaire et conforme à la directive 2002/72/CE et amendements successifs
 Traçabilité assurée : identification du numéro de lot et du jour de fabrication

Présentation pratique de vos produits à destination du rayon traiteur et libre-service

Optimisation de la DLUO du produit grâce à l'étanchéité et à la fonction barrière de l'EVOH

Sécuritaire : très bonne répartition de la matière pour éviter les ruptures de l'EVOH

Étanche à l'air et à l'eau pour une meilleure conservation du produit

Personnalisable : gravure de votre logo, coloris possibles (sur devis)

Réutilisable : possibilité de développer un couvercle (sur devis)

Code article	Désignation	Format découpé (en mm)	Format utile (en mm)	Profondeur (en mm)	Matière	Colisage carton (pcs)	Colisage palette (pcs)
F0974 - 01	Barquette 120 g	137 x 57	123 x 42,5	35	PP / EVOH 6 % / PP translucide ou noir 1 500 µ	960	19 200
J0036	Barquette 180 g	79 x 109	60 x 90	43	PP / EVOH 6 % / PP translucide ou noir 1 500 µ	720	14 400
F1063	Barquette 200 g	78 x 123,5	63,8 x 108,4	40	PP / EVOH 6 % / PP translucide 1 500 µ	720	14 400
F429	Barquette 500 g	85 x 180	62 x 156	63	PP / EVOH 6 % / PP translucide ou noir 1 500 µ	440	8 800
F0816	Barquette 1 000 g	100 x 240	85 x 224	73,3	PP / EVOH 6 % / PP translucide 1 800 µ	224	4 480
F0976	Barquette 1 000 g	245 x 97	226,3 x 79,5	72	PP / EVOH 6 % / PP translucide 1 800 µ	200	4 000
F504	Barquette ovale	81 x 123	62 x 102	47,8	PP / 6 % EVOH / PP noir 1 800 µ	840	16 800



Barquette foie gras translucide



Barquette ovale



Barquette foie gras noire