

FABRICANT-GROSSISTE
EN SALAISONS MARITIMES



TRADITION & INNOVATION
DEPUIS 1901



L'innovation est

dans notre ADN!



NOUVEAUTÉS



GAMME
EPICERIE
FINE



Petits conditionnement = Fortes rotations :

Les barquettes sont conditionnées en **cartons de 4 ou 6** selon les références

Poids fixes pour une gestion plus facile

Une gamme éco-responsable :

- Emballage 100% recyclable
- Encre alimentaire sur l'étiquette
- Matières premières MSC*
- Epices BIO



*sur une majorité
des références.

Une présentation valorisante :

Barquettes entièrement transparentes pour une visibilité maximale du produit.

Ouverture facile et gain de place en rayon :

Le film est facilement pelable et les barquettes sont de petites dimensions (229 x 142 x 22 mm)

Une gamme complète, disponible dans plus de 30 références :

Bouchées de dos de cabillaud fumé, Filets de hareng fumé à l'ancienne LABEL ROUGE, filets de hareng fumé doux, thon albacore fumé, assiette scandinave, assortiment de poissons fumés, émincés de flétan, de saumon fumé, pavés de saumon fumé Ficelle, oeufs de cabillaud, bouchées de poisson fumé, sprats fumés, filets de kippers, assortiment, flancs de saumonette fumés, filet de lieu noir fumé, dos de cabillaud...



Contactez le Service Commercial
au 03.21.96.49.36
commercial@emilefournierfils.fr



photos et textes non contractuels