

FABRICANT-GROSSISTE  
EN SALAISONS MARITIMES



TRADITION & INNOVATION  
DEPUIS 1901



*L'innovation est*

*dans notre ADN!*

## TARTARES DE DOS DE CABILAUD FUMÉ

*Une gamme de savoureux tartares de dos de cabillaud fumé, marinés aux épices.  
Prêts à l'emploi, sans arêtes, à intégrer dans une salade composée, chaude ou froide, une verrine, etc.*

*tomate et basilic*

*à l'huile d'olive*



75g



200g



2 x 75g



500g



200g



2 x 75g



500g

*Thaï*

*à l'huile de sésame grillé*



75g



200g



2 x 75g



500g

*Chorizo  
et tomate*



500g



2 x 75g



200g

*Nature*

spécial  
RHD



Barquette de 500g x 4  
à accommoder dans toutes  
vos préparations

- Produit garanti sans arêtes !
- Cubes de 7,5 x 7,5 mm
- DLC longue
- Barquettes sous atmosphère protectrice
- colisages : 4 x 500g | 6 x 200g | 6 x 150g (2 x 75g)

**Contact au 03.21.96.49.36**

FABRICANT-GROSSISTE  
EN SALAISONS MARITIMES



TRADITION & INNOVATION  
DEPUIS 1901



*L'innovation est*

*dans notre ADN!*

## BOUCHEES APERITIVES DE DOS DE CABILLAUD FUME

Une gamme de savoureuses bouchées de dos de cabillaud fumé, nature ou marinés aux épices. Prêts à l'emploi, sans arêtes, à servir à l'apéritif ou à intégrer dans vos préparations chaudes

ou froides.



En plus d'être une source intéressante de protéines, les bouchées de dos de cabillaud fumé constituent une alternative saine aux produits apéritifs traditionnels.



tomate et basilic  
à l'huile d'olive

200g



Thaï  
à l'huile de sésame grillé

200g



Nature

200g



Assortiment

210g

- Produit garanti sans arêtes !
- Cubes de 15 x 15 mm
- DLC longue
- Barquettes sous skin
- colisages de 4 barquettes

Contact au 03.21.96.49.36