

Panierte Fische - Flunder

Flunderfilets paniert, ohne Haut, ohne Gräten



Deutscher Name:	Flunder	Fanggebiet:	Verarbeitung:	Verkaufseinheit:	Liefereinheit:	Preis	Fr.	a.A.
Kabeljau / Dorsch	60 % Holland	FAO 27 - Nordostatlantik	Filetiert, mit weisser Haut, enthäutet, entgrätet, paniert, einzeln gefroren (IQF)	-	1 x 5'000 g Karton IQF	pro KG	Fr.	a.A.
Lateinischer Name:	Panade	Fangmethode:						
Gadus morhua	40 % Holland	03 - Pelagisches Schleppnetz						
Artikel-Nummer:	Zertifikat:	Kalibrierung:						
2285	-	40 - 80 g						
2288	-	80 - 120 g		5 x 1'000 g Beutel IQF	1 x 5'000 g Karton	pro KG	Fr.	a.A.

Ort / Datum:

Hünenberg, 22.11.2021

FRIONOR

Tiergartenweg 1

CH - 4710 Balsthal

Telefon: +41 (0) 62394 / 3333

Telefax: +41 (0) 62394 / 3330

Mail: remo.glaus@frionor.ch

Web: <https://www.frionor.ch>

Firmenstempel / Unterschrift



Dokument gültig ohne Unterschrift