

УРОЖАЙ®

Майонез «Провансаль» 67%

«Провансаль»: легендарный соус, самый популярный, универсальный майонез, изготовленный по классической рецептуре. Используется в приготовлении первых блюд, является традиционным дополнением к салатам и гарнирам, также употребляется с бутербродами.

Евроведро - 3000 г.
Количество в ящике - 2
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 120 суток
свыше 10 до 18°C включит - 90 суток

Полиэтиленовый пакет - 390 г.
Количество в ящике - 27
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 180 суток
свыше 10 до 18°C включит - 120 суток

Дой-пак - 380 г.
Количество в ящике - 18
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 180 суток
свыше 10 до 18°C включит - 120 суток

Полиэтиленовая туба - 390 г.
Количество в ящике - 20
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 120 суток
свыше 10 до 18°C включит - 90 суток

Полиэтиленовая туба - 170 г.
Количество в ящике - 48
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 120 суток
свыше 10 до 18°C включит - 90 суток

Майонез «Салатный» 30%

«Салатный»: майонез с пониженным содержанием жиров поможет сохранить фигуру и обеспечит активность. Он просто незаменим во время приготовления салатов из свежих сочных овощей, а также как соус ко вторым блюдам, поскольку придает им особую легкость и утонченность.

Дой-пак - 380 г.
Количество в ящике - 18
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 180 суток
свыше 10 до 18°C включит - 120 суток

Полиэтиленовый пакет - 390 г.
Количество в ящике - 27
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 180 суток
свыше 10 до 18°C включит - 120 суток

Евроведро - 3000 г.
Количество в ящике - 2
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 120 суток
свыше 10 до 18°C включит - 90 суток

Полиэтиленовая туба - 170 г.
Количество в ящике - 48
Ящиков на палете - 72
Срок годности и условия хранения:
от 0 до 10°C включительно - 120 суток
свыше 10 до 18°C включит - 90 суток