

## minisushi selección

### El producto

Delicadas miniaturas dan muestra del arte culinario japonés: sushis, makis, nigiris de verduras, pescados y mariscos ahumados y crudos. Pequeñas piezas geniales para degustar como aperitivo.

### Nuestra sugerencia de presentación

Presentar las piezas de sushi siempre acompañadas de wasabi, salsa de soja y jengibre.

### aplicaciones

Aperitivos, bufetes.

### información técnica

código LAN12939a MINISUSHI  
condición Producto cocinado, congelado.

ingredientes Nigiri, Gunkan, California Roll

valores nutritivos  
(calculados de manera proporcional y basados en 100g)

Valor Energético	672 kj / 160 kcal
Proteínas	6 gr
Carbohidratos	28 gr
Grasas	2 gr

vida 14 meses desde su producción

temperatura de conservación -18°C

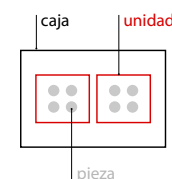
temperatura de entrega -15°C

alérgenos Contiene leche, soja, apio, sésamo, pescado, crustáceos y moluscos

Nuestro minisushi contiene pescado crudo y ahumado.



### embalaje



Descripción  
Unidades por Caja

Piezas por Caja  
Piezas por Unidad  
Cajas por Palet  
Peso Pieza

Caja de 5.38 kg  
Caja de 6 displays de 48 piezas de sushi cada uno (ver imagen superior)  
288 piezas de Sushi  
48 piezas (12 variedades x 4)  
60 unidades  
+-20 gr

### regeneración del producto

Sacar el Minisushi del envoltorio . Dejar descongelar las piezas por separado a temperatura ambiente durante 45 minutos aproximadamente, espaciandolos individualmente y sin cubrir.

Para evitar que la calidad se deteriore, siga las instrucciones al pie de la letra. Una vez descongelados, las piezas de sushi deben consumirse lo antes posible. No guardar el producto ni superar el tiempo de descongelación.