

Sacs sous vide de conservation



Comme leur nom l'indique, ils servent à conserver les aliments à une température ambiante de réfrigération et de congélation. Les sacs sous vide de conservation sont des emballages alimentaires résistants (90 microns), ce qui leur permet de tenir à des températures allant de – 40° (pour la congélation), à 80° pour la remise en température ou la cuisson sous vide basse température.

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC :

Prix remisé :

Prix de vente remisé :

Prix :

Prix HT :

Remise :

TVA :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Sachets lisses de conservation 150 X 250

Sachets lisses de conservation 175 X 300

Sachets lisses de conservation 200 X 200

Sachets lisses de conservation 200 X 300

Sachets lisses de conservation 250 X 350

Sachets lisses de conservation 300 X 400

Sachets lisses de conservation 300 X 500

Sachets lisses de conservation 350 X 600

Sachets lisses de conservation 400 X 400

Sachets lisses de conservation 400 X 500

Sacs sous-vide : Sacs sous vide de conservation

Sachets lisses de conservation 400 X 600