



	产品说明	避难所	包装细节	配置
	<b>天然贻贝（意大利百合）-1公斤（热处理，冷冻，准备重新煮）</b>	24个月 温度-18° C或在...下面	尺寸： L 360 x W 210主纸箱：5个单位x1公斤	欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒 欧元- 640kg - 8层x 16盒= 128盒 标准- 800kg - 8层x 20盒= 160盒
	<b>天然贻贝（意大利百合）-1公斤（热处理，冷冻，准备重新煮）</b>	24个月 温度-18° C或在...下面	尺寸： L 360 x W 210主纸箱：5个单位x1公斤	欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒 欧元- 640kg - 8层x 16盒= 128盒 标准- 800kg - 8层x 20盒= 160盒
	<b>个人快速冷冻（IQF），在天然果汁中加入3公斤和15公斤-（热处理，冷冻，准备回收）</b>	24个月 温度-18° C或在...下面	3公斤尺寸： L285 x W190 x H105 15Kg： L395 x W290 x H215	欧元： 3公斤-14层x 16盒（672公斤）=224吨 15公斤-7层x8箱（840公斤）=54箱
	<b>白葡萄酒的全壳贻贝/大蒜汁的贻贝</b>	24个月 温度-18° C或在...下面	内纸箱-2x450克主纸箱-5个单位x900克	欧元-640公斤- 16层x8盒= 128盒



	产品说明	避难所	包装细节	配置
	爱尔兰全壳有机真空包装贻贝烹饪-麦地留斯鱼	24个月 温度-18° C	内纸箱-1x454克主纸箱-6个 单位x454克	欧元 - 348.67kg - 8层x 16盒 = 124盒
	爱尔兰贻贝在爱尔兰威士忌和奶油-全壳贻贝在一个丰富的老爱尔兰威士忌奶油与龙蒿和番茄	24个月 温度-18° C	内纸箱-1x454克主纸箱-6个 单位x454克	欧元 - 348.67kg - 8层x 16盒 = 124盒
	番茄贻贝和大蒜酱-番茄和大蒜酱全壳贻贝	24个月 温度-18° C或在...下面	内纸箱-1x454克主纸箱-6个 单位x454克	欧元 - 348.67kg - 8层x 16盒 = 124盒
	爱尔兰贻贝在奶油爱尔兰粗壮-全壳贻贝在丰富的奶油粗壮与欧芹和百里香	24个月 温度-18° C或在...下面	内纸箱-1x454克主纸箱-6个 单位x454克	欧元 - 348.67kg - 8层x 16盒 = 124盒



	产品说明	冷藏	包装细节	配置
	爱尔兰大蒜黄油酱-大蒜黄油酱贻贝	24个月 温度-18° C或在...下面	内纸箱-1x454克主纸箱-6个 单位x454克	欧元 - 348.67kg - 8层x 16盒 = 124盒
	煮熟的全壳真空包装蟹	24个月 温度-18° C或在...下面	10公斤, 包括尺寸为400-600克, 600-800克和800克的+主纸箱: L555 x W415 x H120	欧洲托盘-520公斤: 13层x4盒= 52盒
	单独烹饪, 全壳真空包装冷冻蟹爪-热处理, 冷冻, 准备巴氏杀菌)	24个月 温度-18° C或在...下面	包装1公斤/500克, 包括4-8%/公斤、8-12%/公斤、12-20%/公斤、20-30%/公斤、30+%/公斤主纸箱: L291 x W 192 x H199	欧洲托盘-720公斤-9层x 16盒= 144盒
	RAW冷冻半壳牡蛎	24个月 温度-18° C	托盘-6或12件-真空包装主纸箱: 6x6件	欧洲托盘- 72盒托盘=300g 每个盒= 1.8kg= 6 x 6托盘



	产品说明	冷藏	包装细节	配置
	SEALangustines冷冻 (对虾)	24个月 温度-18° C	主纸箱：9公斤 (3x3公斤) 尺寸：05、06、610、1115、 1620、2130、3140、4150	20层x3盒= 60盒
	小豹子	24个月 温度-18° C	IQF: 3Kg & 5kg	欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒 欧元- 640kg - 8层x 16盒= 128盒 标准- 800kg - 8层x 20盒= 160盒
	个体快速冷冻 (IQF)	24个月 温度-18° C	主包装：1公斤主纸箱：5x1 公斤	欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒 欧元- 640kg - 8层x 16盒= 128盒 标准- 800kg - 8层x 20盒= 160盒
	个体快速冷冻 (IQF)	24个月 温度-18° C	主包装：1公斤主纸箱：5x1 公斤	欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒 欧元- 640kg - 8层x 16盒= 128盒 标准- 800kg - 8层x 20盒= 160盒



	产品说明	冷藏	包装细节	配置
	<p><b>单独快速冷冻冲浪蛤（刺蛤）</b></p>	<p>24个月 温度-18° C</p>	<p>主纸箱：5x1公斤和10公斤 IQF</p>	<p>欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒</p>
	<p><b>原始冷冻的全壳真空包装海地鸭（海鸭）</b></p>	<p>24个月 温度-18° C</p>	<p>主包装：1公斤主纸箱：5x1 公斤</p>	<p>欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒</p>
	<p><b>全壳长春花（百合）（巴氏杀菌，冷冻，准备重新烹饪）</b></p>	<p>24个月 温度-18° C</p>	<p>主纸箱： 10 x 300g , 10 x 500g和5 x 1kg。</p>	<p>欧元-720公斤-9层x 16盒= 144盒</p>