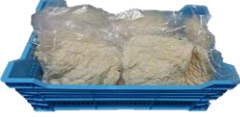


Каталог овочевих напівфабрикатів

№ п/п	Фото	Назва готового продукту	Артикул	Пакування		Температура зберігання	Термін зберігання
1		Капуста б/к очищена, мита, нашаткована 2 мм, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	8456			від +2°C до +6°C	7 діб
2		Капуста б/к очищена, мита, нашаткована 2 мм, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	8455			від +2°C до +6°C	7 діб
3		Капуста б/к очищена, мита, нашаткована 2 мм, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7923			від +2°C до +6°C	5 діб
4		Капуста б/к очищена, мита, різана нашаткована 4 мм, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7924			від +2°C до +6°C	5 діб
5		Картопля очищена, мита, різана кубиком 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7947			від +2°C до +6°C	7 діб
6		Картопля очищена, мита, різана кубиком 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7919			від +2°C до +6°C	7 діб
7		Картопля очищена, мита, різана кубиком 2 x 2 см, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7948			від +2°C до +6°C	7 діб
8		Картопля очищена, мита, різана кубиком 2 x 2 см, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7920			від +2°C до +6°C	7 діб

9		Картопля очищена, мита, різана ломтиком "по-селянськи", охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7949			від +2°C до +6°C	7 діб
10		Картопля очищена, мита, різана ломтиком "по-селянськи", охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7950			від +2°C до +6°C	7 діб
11		Картопля очищена, мита, різана ломтиком "по-селянськи", охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7949			від +2°C до +6°C	7 діб
12		Картопля неочищена, мита, різана ломтиком "по-селянськи", охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	8718			від +2°C до +6°C	7 діб
13		Картопля очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 1кг, п/я 20кг)	7945			від +2°C до +6°C	7 діб
14		Картопля очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 4кг, п/я 20кг)	7946			від +2°C до +6°C	7 діб
15		Буряк очищений, митий, різаний соломкою 2,5 мм, охолоджений (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7969			від +2°C до +6°C	7 діб
16		Буряк очищений, митий різаний соломкою 2,5 мм, охолоджений (вакуумний пакет 4 кг, полімерний ящик 20 кг)	7925			від +2°C до +6°C	7 діб

17		Буряк очищений, митий, різаний соломкою 2,5 мм, охолоджений (полімерний ящик ~ 10 кг)	7926			від +2°C до +6°C	5 діб
18		Буряк очищений, митий, цілий, охолоджений (полімерний ящик ≈ 10 кг)	7974			від +2°C до +6°C	5 діб
19		Буряк очищений, митий, цілий, охолоджений (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7967			від +2°C до +6°C	7 діб
20		Буряк очищений, митий, цілий, охолоджений (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7968			від +2°C до +6°C	7 діб
21		Морква очищена, мита, різана кубиками 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7953			від +2°C до +6°C	7 діб
22		Морква очищена, мита, різана кубиками 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7954			від +2°C до +6°C	7 діб
23		Морква очищена, мита, різана кубиками 1 x 1 см, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7927			від +2°C до +6°C	5 діб
24		Морква очищена, мита, різана кубиками 2 x 2 см, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7955			від +2°C до +6°C	7 діб

25		Морква очищена, мита, різана кубиками 2 х 2 см, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7956			від +2°C до +6°C	7 діб
26		Морква очищена, мита, різана кубиками 2 х 2 см, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7928			від +2°C до +6°C	5 діб
27		Морква очищена, мита, різана соломкою 2,5 мм, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7957			від +2°C до +6°C	7 діб
28		Морква очищена, мита, різана соломкою 2,5 мм, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7958			від +2°C до +6°C	7 діб
29		Морква очищена, мита, різана соломкою 2,5 мм, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7929			від +2°C до +6°C	5 діб
30		Морква очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 1кг, п/я 20кг)	7951			від +2°C до +6°C	7 діб
31		Морква очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20кг)	7952			від +2°C до +6°C	7 діб
32		Морква очищена, мита, ціла , охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7972			від +2°C до +6°C	5 діб

33		Цибуля очищена, мита, різана кільцями 1 мм, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7965			від +2°C до +6°C	7 діб
34		Цибуля очищена, мита, різана кільцями 1 мм, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7966			від +2°C до +6°C	7 діб
35		Цибуля очищена, мита, різана кільцями 1 мм, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7975			від +2°C до +6°C	5 діб
36		Цибуля очищена, мита, різана кубиками 2 x 2 см (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7964			від +2°C до +6°C	7 діб
37		Цибуля очищена, мита, різана кубиками 2 x 2 см (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7963			від +2°C до +6°C	7 діб
38		Цибуля очищена, мита, різана кубиками 2 x 2 см (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7976			від +2°C до +6°C	5 діб
39		Цибуля очищена, мита, різана кубиком 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7961			від +2°C до +6°C	7 діб
40		Цибуля очищена, мита, різана кубиком 1 x 1 см, охолоджена (вакуумний пакет 4 кг, п/я 20 кг)	7962			від +2°C до +6°C	7 діб
41		Цибуля очищена, мита, різана кубиком 1 x 1 см, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7921			від +2°C до +6°C	5 діб

42		Цибуля очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 1кг, п/я 20 кг)	7960			від +2°C до +6°C	7 діб
43		Цибуля очищена, мита, ціла , охолоджена (вакуумний пакет 4кг, п/я 20 кг)	7959			від +2°C до +6°C	7 діб
44		Цибуля очищена, мита, ціла, охолоджена (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	8457			від +2°C до +6°C	5 діб
45		Часник очищений, митий, цілий (зубчики), охолоджений (вакуумний пакет 0,5 кг, п/я 20 кг)	7970			від +2°C до +6°C	7 діб
46		Часник очищений, митий, цілий (зубчики), охолоджений (полімерний пакет, ≈ 10 кг)	7973			від +2°C до +6°C	7 діб
47		Часник очищений, митий, цілий (зубчики), охолоджений (вакуумний пакет 1 кг, п/я 20 кг)	7971			від +2°C до +6°C	7 діб