

Sac de conservation sous vide



Comme son nom l'indique, il sert à conserver les aliments à une température ambiante de réfrigération et de congélation. Les sacs de conservation sous vide 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 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 175 X 300 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 200 X 200 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 200 X 300 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 250 X 350 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 300 X 400 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 300 X 500 mm
- [Sachets lisses de conservation](#) ===== 350 X 600 mm

• Sachets lisses de conservation ===== 400 X 400 mm

• Sachets lisses de conservation ===== 400 X 500 mm

• Sachets lisses de conservation ===== 400 X 600 mm