



TOPPITS®

Poisson pané
et en pâte





MORUE BLEUE EN PÂTE

Goût exquis et prisé • Facile à préparer

Pêché à l'état sauvage dans les eaux de la Nouvelle-Zélande, ce produit croquant et savoureux offre un large attrait. Au goût doux, ces portions panées satisferont même les palais les plus exigeants. Ces portions en pâte au goût délicat satisferont même les plus capricieux. La taille uniforme des portions garantit un rendement de 100 % sans gaspillage et n'exige aucune main-d'œuvre qualifiée. En grande friture ou au four pour une cuisson plus saine, la morue bleue en pâte Toppits est un succès garanti.

Caractéristiques du produit

- Pâte pouvant être cuite au four ou en grande friture pour une polyvalence adaptée aux différents besoins.
- Rendement de 100 %, sans gaspillage ni dégat.
- Produit rentable grâce à ses portions uniformes; aucune main-d'œuvre qualifiée requise.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingrédients

Morue bleue, Eau, Chapelure de blé grillée avec extrait d'épices, Huile de canola, Amidon de maïs modifié, Farine de blé, Farine de maïs jaune, Huile de palme modifiée, Amidon de blé, Farine de riz, Farine de soya dégraissée, Dextrine de tapioca, Dextrose, Sel, Sucre, Poudre à pâte, Extraits d'épices, Épices, Gomme de guar, Substances laitières modifiées, Levure torula, Colorant.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 pieces (168 g)	
pour 2 morceaux (168 g)	
Calories 360	% Daily Value*
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 2.5 g	15 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 25 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	21 %
Sodium 480 mg	21 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

C12554

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).




Four à convection

Cuire à 215 °C (420 °F) pendant 25 à 30 minutes.



Grande friture

Cuire le produit à grande friture à 182 °C (360 °F) pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article	Description	Marque	Pays	Emb.	CEE
C12554	Portions de filets de morue bleue en pâtes 3 oz (85 g) 	Toppits	Canada	2x5 lb (47-53 mcx/caisse)	10068689125541





BOUCHÉES DE POISSON DORÉES CROUSTILLANTES

Enrobage savoureux et croustillant • Coupé à partir de filets de muscle entier • Pêché à l'état sauvage

Toppits est fier d'offrir une variété de bouchées de poisson doré croustillantes à base d'aiglefin ou de morue. Nos bouchées de poisson sont fabriquées à partir de filets sans peau capturés dans la nature et sont certifiées MSC et recommandées par Ocean Wise. Chaque bouchée est de taille constante et est surgelée pour conserver sa fraîcheur. Enrobé d'une panure ou d'une pâte au goût unique et croustillante avec une bouchée de poisson délicieuse et douce. Servir en entrée ou en plat principal avec un accompagnement de votre trempette préférée !

Caractéristiques du produit

- Fait à partir d'aiglefin.
- Enrobage croquant et croustillant.
- Enrobé d'une panure ou pâte unique et savoureuse.
- Poisson tendre et floconneux.
- Coupé à la main à partir de filets de muscle entier.
- Taille uniforme.
- Pêché à l'état sauvage.
- Fabriqué au Canada.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingrédients

Aiglefin/Morue, Eau, Huile de canola, Farine de blé, Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucres (maltodextrine de maïs, sucre), Huile de palme modifiée, Poudre à pâte, Lactosérum en poudre (lait), Levure torula, Poudre d'ail, Bière (orge maltée, houblons, levure), Farine de maïs jaune, Gomme de guar, Extraits de paprika, Arôme artificiel, Extraits de curcuma, Extraits de rocou.

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 4 pieces (112 g) pour 4 morceaux (112 g)	
Calories 230	% Daily Value*
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 1 g	6 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Carbohydate / Glucides 17 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 14 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 370 mg	16 %
Potassium 225 mg	5 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

HADB15188

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per about 4 pieces (125 g) pour environ 4 morceaux (125 g)	
Calories 280	% Daily Value*
Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 1 g	7 %
+ Trans / trans 0.3 g	
Carbohydate / Glucides 24 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 15 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium 550 mg	24 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

CODN15193

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).



Four conventionnel

Préchauffer le four à 218 °C (425 °F). Déposer le poisson congelé sur une grille de cuisson préchauffée et cuire pendant 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, en retournant à mi-cuisson.



Grande friture

Préchauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Cuire le poisson congelé à grande friture pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article	Description	Marque	Pays	Emb.	CEE
HADB15188	Bouchées d'aiglefin en pâte à la bière, 1 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151885
CODN15193	Bouchées de morue panées, 1 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151939





FILETS DE SOLE PANÉS CROUSTILLANT

Pêché à l'état sauvage • Panure savoureuse

Coupés à la main à partir de filets entiers de sole pêchée à l'état sauvage, les filets de sole panés croustillants Toppits sont un ingrédient polyvalent convenant à de nombreuses applications. Enrobés d'une panure épicée, ces filets ne demandent qu'un minimum de préparation : il suffit de les cuire au four ou en grande friture. Certifiés MSC et recommandés par Ocean Wise, les filets de sole panés croustillants Toppits conviennent à tous les menus.

Caractéristiques du produit

- Panure croustillante.
- Goût délicat et chair floconneuse.
- Pêché à l'état sauvage.
- Fabriqué au Canada.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingrédients

Sole, Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices, Eau, Chapelure de blé grillée, Huile de canola, Amidon de maïs modifié, Farine de maïs jaune, Farine de blé, Amidon de maïs, Sel, Sucres (sucre), Poudre à pâte, Poudre d'ail, Poudre d'oignon, Gomme de guar, Épices.

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 piece (85 g) pour 1 morceau (85 g)	
Calories 170	% Daily Value*
Fat / Lipides 7 g	9 %
Saturated / saturés 0.5 g	3 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Carbohydrate / Glucides 19 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 20 mg	
Sodium 440 mg	19 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.75 mg	10 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

SOLF15194

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 piece (112 g) pour 1 morceau (112 g)	
Calories 230	% Daily Value*
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 1 g	6 %
+ Trans / trans 0.2 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 10 g	
Cholesterol / Cholestérol 30 mg	
Sodium 580 mg	25 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 2.25 mg	13 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

SOLF15195

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).



Four à convection

Préchauffer le four à 218 °C (425 °F). Déposer le poisson congelé sur une grille de cuisson préchauffée et cuire pendant 20 à 24 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, en le retournant à mi-cuisson.



Grande friture

Préchauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Cuire le poisson congelé à grande friture pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article	Description	Marque	Pays	Emb.	CEE
SOLF15194	Filets de sole panés croustillants, 3 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151946
SOLF15195	Filets de sole panés croustillants, 4 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151953





FILETS DE MORUE EN PÂTE À LA BIÈRE

Source de protéines • Aucune main-d'œuvre qualifiée requise • Pâte à la bière • Pêché à l'état sauvage

Revisitez le plat traditionnel de poisson et frites avec la morue en pâte à la bière Toppits. Enrobé d'une délicieuse pâte à la bière, ce produit uniforme saura capter les regards grâce à son incroyable présentation dans l'assiette. Si facile à préparer : il suffit de placer le produit congelé dans la friteuse ou au four et de le cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Aucun dégât, aucun gaspillage et nul besoin de main-d'œuvre qualifiée; ce produit est la rentabilité même. Vos clients vont adorer l'aspect et le goût maison de ce classique.

Caractéristiques du produit

- Enrobé d'une pâte à la bière unique.
- Cuire sans décongeler; aucune main-d'œuvre qualifiée requise.
- Rendement de 100 %, sans gaspillage ni dégât.
- Facile à préparer : cuire en grande friture ou au four sans décongeler.

- Fabriqué au Canada.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingrédients

Morue, Eau, Huile de canola, Farine de blé, Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucres (maltodextrine de maïs, sucre), Huile de palme modifiée, Poudre à pâte, Poudre de lactosérum (lait), Levure Torula, Poudre d'ail, Bière (orge maltée, houblon, levure), Farine de maïs jaune, Gomme de guar, Extraits de paprika, Arôme artificiel, Extraits de curcuma, Extraits de rocou.

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 2 pieces (168 g) pour 2 morceaux (168 g)	
Calories 340	% Daily Value*
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 1.5 g	10 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Carbohydrate / Glucides 21 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 21 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 560 mg	24 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

CODB15183

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 piece (113 g) pour 1 morceau (113 g)	
Calories 220	% Daily Value*
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 16 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 13 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 370 mg	16 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

TV13916

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 2 pieces (168 g) pour 2 morceaux (168 g)	
Calories 340	% Daily Value*
Fat / Lipides 17 g	23 %
Saturated / saturés 1.5 g	10 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 21 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 560 mg	24 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

CODTB15333

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteinte au moins 70 °C (158 °F).



Four à convection

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Déposer le poisson sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 16 à 18 minutes, en retournant à mi-cuisson.



Four conventionnel

Préchauffer le four à 218 °C (425 °F). Déposer le poisson sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 18 à 20 minutes, en retournant à mi-cuisson.



Grande friture

Préchauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Cuire le poisson congelé à grande friture pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article Description

Marque Pays Emb. CEE

CODB15183	Filets de morue en pâte à la bière, 3 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151830
TV13916	Filets de morue en pâte à la bière, 4 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689139166
CODTB15333	Queues de morue en pâte à la bière, 3 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689153339





FILETS D'AIGLEFIN EN PÂTE À LA BIÈRE

Source de protéines • Aucune main-d'œuvre qualifiée requise • Pâte à la bière • Pêché à l'état sauvage

Nos filets d'aiglefin en pâte à la bière sont les plus prisés de leur catégorie, choisis à tout coup par les restaurants de style pub et les établissements de santé pour les plats hebdomadaires de poisson et frites. L'aiglefin est pêché dans la nature et certifié MSC. Chaque coupe est de taille uniforme et est surgelée pour en préserver la fraîcheur. Ces délicieux filets d'aiglefin cuits à la perfection sont enrobés d'une pâte à la bière unique et savoureuse qui les dote d'un fini doré et croustillant. Relevez vos plats de poisson grâce au goût inégalé des filets en pâte à la bière Toppits, la pièce maîtresse idéale pour vos aventures culinaires.

Caractéristiques du produit

- Enrobé d'une pâte à la bière unique.
- Cuire sans décongeler; aucune main-d'œuvre qualifiée requise.
- Rendement de 100 %, sans gaspillage ni dégat.
- Facile à préparer : cuire en grande friture ou au four sans décongeler.

- Fabriqué au Canada.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingédients

Aiglefin, Eau, Huile de canola, Farine de blé, Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucres (maltodextrine de maïs, sucre), Huile de palme modifiée, Poudre à pâte, Lactosérum en poudre (lait), Levure torula, Poudre d'ail, Bière (orge maltée, houblons, levure), Farine de maïs jaune, Gomme de guar, Extraits de paprika, Arôme artificiel, Extraits de curcuma, Extraits de rocou.

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 2 pieces (168 g) pour 2 morceaux (168 g)	
Calories 360	% Daily Value*
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 2.5 g	5 %
+ Trans / trans 0.4 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 25 g	
Cholesterol / Cholestérol 70 mg	
Sodium 480 mg	21 %
Potassium 300 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1.25 mg	7 %

HADB15184

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 piece (113 g) pour 1 morceau (113 g)	
Calories 220	% Daily Value*
Fat / Lipides 12 g	16 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 15 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 13 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	
Sodium 370 mg	16 %
Potassium 200 mg	6 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

TV13270

Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1/2 piece (120 g) pour 1/2 morceau (120 g)	
Calories 240	% Daily Value*
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 17 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 14 g	
Cholesterol / Cholestérol 40 mg	
Sodium 390 mg	17 %
Potassium 200 mg	4 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

TV13273

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).



Four à convection

Préchauffer le four à 204 °C (400 °F). Déposer le poisson sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 16 à 18 minutes, en retournant à mi-cuisson.



Four conventionnel

Préchauffer le four à 218 °C (425 °F). Déposer le poisson sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 18 à 20 minutes, en retournant à mi-cuisson.



Grande friture

Préchauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Cuire le poisson congelé à grande friture pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article	Description	Image	Marque	Pays	Emb.	CEE
HADB15184	Filets d'aiglefin en pâte à la bière, 3 oz		Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151847
TV13270	Filets d'aiglefin en pâte à la bière, 4 oz		Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689132709
TV13273	Filets d'aiglefin en pâte à la bière, 8.5 oz		Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689132730





POISSONS (MORUE, AIGLEFIN, GOBERGE) EN PÂTE À LA BIÈRE, POUR TACOS

Enrobé d'une délicieuse pâte à la bière • Pêché à l'état sauvage

Toppits est fier d'offrir une variété de portions de morue, d'aiglefin et de goberge coupées en tacos battues à la bière. Chaque espèce de poisson est capturée dans la nature et est certifiée MSC et recommandée par Ocean Wise. Chaque portion coupée en tacos est de taille constante et est surgelée pour conserver sa fraîcheur. Enrobé d'une pâte à la bière unique et savoureuse qui cuit jusqu'à une finale dorée et croustillante. Profitez de vos portions tacos Toppits préférées comme pièce maîtresse de vos recettes de tacos.

Caractéristiques du produit

- Variétés offertes : morue, aiglefin et goberge.
- Enrobé d'une délicieuse pâte à la bière.
- Chaque portion se loge parfaitement dans un taco souple ou rigide.
- Taille uniforme.
- Pêché à l'état sauvage.
- Fabriqué au Canada.
- Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
- Recommandé par Ocean Wise.

Ingrédients

Morue/Aiglefin/Goberge, Eau, Huile de canola, Farine de blé, Chapelure de blé grillée avec extraits d'épices, Amidon de maïs modifié, Sel, Sucres (maltodextrine de maïs, sucre), Huile de palme modifiée, Poudre à pâte, Lactosérum en poudre (lait), Levure torula, Poudre d'ail, Bière (orge maltée, houblons, levure), Farine de maïs jaune, Gomme de guar, Arôme artificiel, Extraits de paprika, Extraits de curcuma, Extraits de rocou.

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 3 pieces (143 g)		pour 3 morceaux (143 g)	
Calories 220	% Daily Value*	Calories 220	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 7 g	9 %	Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g			
Carbohydrate / Glucides 19 g		Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %		
Protein / Protéines 20 g			
Cholesterol / Cholestérol 45 mg			
Sodium 430 mg	19 %		
Potassium 400 mg	9 %		
Calcium 30 mg	2 %		
Iron / Fer 1.5 mg	8 %		

CODBT15185

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per about 3 pieces (143 g)		pour environ 3 morceaux (143 g)	
Calories 290	% Daily Value*	Calories 290	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 15 g	20 %	Saturated / saturés 1.5 g	9 %
+ Trans / trans 0.3 g			
Carbohydrate / Glucides 21 g		Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %		
Protein / Protéines 18 g			
Cholesterol / Cholestérol 45 mg			
Sodium 470 mg	20 %		
Potassium 300 mg	9 %		
Calcium 30 mg	2 %		
Iron / Fer 1.25 mg	7 %		

HADBT15321

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 3 pieces (143 g)		pour 3 morceaux (143 g)	
Calories 230	% Daily Value*	Calories 230	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 7 g	9 %	Saturated / saturés 1 g	5 %
+ Trans / trans 0 g			
Carbohydrate / Glucides 19 g		Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %		
Protein / Protéines 22 g			
Cholesterol / Cholestérol 75 mg			
Sodium 460 mg	20 %		
Potassium 350 mg	7 %		
Calcium 75 mg	6 %		
Iron / Fer 2 mg	11 %		

POLBT15186

Instructions de cuisson

Cuire sans décongeler. Vérifier que la température interne du produit atteint au moins 70 °C (158 °F).



Four conventionnel

Préchauffer le four à 218 °C (425 °F). Déposer le poisson congelé sur une grille de cuisson préchauffée et cuire pendant 16 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré, en retournant à mi-cuisson.



Grande friture

Préchauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Cuire le poisson congelé à grande friture pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

N° d'article	Description	Marque	Pays	Emb.	CEE
CODBT15185	Morue en pâte à la bière, pour tacos, 1.7 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151854
HADBT15321	Aiglefin en pâte à la bière, pour tacos, 1.7 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689153216
POLBT15186	Goberge en à la bière, pour tacos, 1.7 oz	Toppits	Canada	2 x 5 lb	10068689151861





PARLONS DE LA CROISSANCE DE VOTRE ENTREPRISE!

Siège social : 905 792-9700

exportpackers.com/fr/services-alimentaires

@toppitsfoods

