

Kit paella

www.antoniosotos.com

La manière la plus simple de préparer une vraie Paella espagnole à la maison.

La paella est le plat typique d'Espagne le plus célèbre du monde. Pour préparer la meilleure paella, vous aurez besoin des meilleurs ingrédients.

Ce produit a été mis au point avec des matières premières sélectionnées et selon des processus traditionnels.

Poêle à paella

Poêle à paella espagnole authentique, en acier laminé à froid et émail céramique, indiquée pour l'usage alimentaire.

Assaisonnement pour paella au safran 100 % naturel

Mélange d'épices formulé avec des ingrédients naturels pour la préparation de la vraie paella espagnole. Sans conservateurs et sans colorants artificiels.

Riz espagnol pour paella

Riz rond authentique pour Paella espagnole, connu pour sa capacité d'absorption de l'eau et des goûts des autres ingrédients.

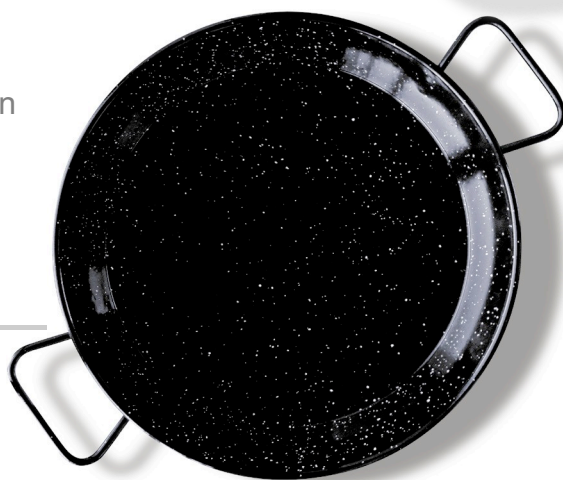
Huile d'Olive Vierge Extra (HOVE)

C'est l'huile espagnole par excellence, ses propriétés en font l'une des huiles les plus nourrissantes et saines du monde. Riche en acide oléique.

Instructions d'utilisation

Petite publication didactique recueillant des instructions simples pour la préparation de la vraie Paella espagnole à la maison.

Instructions
d'utilisation à l'intérieur



CONCEPTION

Pack doté d'une esthétique très espagnole et élégante, fondé sur l'idée selon laquelle la préparation d'une vraie Paella espagnole à la maison est très simple grâce à notre Kit Paella.

PACKAGING

Présentation en conteneur / présentoir facilitant l'exposition et la vente dans les petits établissements et les grandes surfaces.
Dimensions display : 40X37x30 cm.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

PÉREMPTION

12 mois

9 g / 0.31 oz	500 g / 17.63 oz	40ml	x9	x36	x45