

Queues Crevettes Crues 26/30

Réf : 11489

Fournisseur : CRUSTIMEX

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Conditionnement	Carton de 5 sachets de 1kg	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	crevette décortiquée, crue et déveinée "Pleoticus Muelleri"	
Informations complémentaires	26 à 30 pièces/lb Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Ouest FAO 41 Absence d'OGM	
Allergènes	Crustacés, sulfites / Présences éventuelles : mollusques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3-4h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirez l'emballage et décongelez le produit 3-4 heures entre 0°C et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 205	Énergie (kcal) : 49	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.30	Dont en sucres (g) : 0.10	Protéines (g) : 11.20
Matières grasses (g) : 0.30	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 1.40