Coffres Homards Crus

Réf : **10740**

Fournisseur : GELAZUR

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 11.350 kg

Liste des ingrédients	coffre de homard américain cru (tête et céphalotorax nettoyés) "Homarus Américanus"
Informations complémentaires	Engin de pêche : casier, piège Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21, Canada Surgélation IQF simple sur terre
Allergènes	Crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongelez le produit 12h entre 0°C et 4°C. Faire cuire à cur avant consommation.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 362	Énergie (kcal) : 85.50	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.94	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 17.90
Matières grasses (g) : 1.15	Dont en acides gras saturés (g) : 0.13	Sel (g) : 0.90

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr