

Crevettes Rouges Crues 10/20

Réf : 13296

Fournisseur : O'FISH

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Conditionnement	Carton de 6 boîtes de 2kg	Carton de 12.000 kg

Liste des ingrédients	crevette rouge d'Argentine "Pleoticus Muelleri" congelé bord, entière et crue, sans corps étranger, ni pièce cassée, ni mélanose, ni nécrosis, ni tête détachée	
Informations complémentaires	10 à 20 pièces/kilo Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Ouest FAO 41, Argentine Surgélation IQF en mer	
Allergènes	Crustacés	

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 remettre progressivement en température, à la plancha, paëlla.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 79.70	Fibres alimentaires (g) : 0.00	
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 1.28		