Queues Ecrevisses Cuites 200/250 LBS

Réf : **12292**

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine Hors UE	
Conditionnement	Carton de 12 sachets	Carton de 9.600 kg

Liste des ingrédients	queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées, déveinées, dégraissées et cuites "Pocambarus Clarkii"
Informations complémentaires	200 à 250 pièces/lb Zone de pêche : eaux douces de Chine Absence d'OGM Surgélation simple
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 12 heures entre 0°C et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 346	Énergie (kcal) : 62	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 16.77
Matières grasses (g) : 1.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0.18	Sel (g) : 0.09