

Langoustines Entières Crues 1/3

Réf : 10759

Fournisseur : ALOHASEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Danemark	
Conditionnement	Carton de 12 boîtes de 800gr	Carton de 9.600 kg

Liste des ingrédients	langoustine entières et crues "Nephrops Norvegicus"	
Informations complémentaires	Engin de pêche : casier Zone de pêche : Danemark FAO 27 Surgélation IQF 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	Retirez l'emballage et décongelez le produit 12 heures entre 0°C et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.	

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 309	Énergie (kcal) : 73	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.00	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 17.30
Matières grasses (g) : 0.40	Dont en acides gras saturés (g) : 0.00	Sel (g) : 0.00