

Ecrevisse Entière Crue 41/60

Réf : 11029

Fournisseur : ARGISFOOD

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 1kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	écrevisse rouge des marais entière et crue "Procambus Clarkii", eau, sel, acide citrique E330, sulfite E223	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone de pêche : eaux douces d'Espagne et du Portugal 41 à 60 pièces/lb Surgélation IQF Absence d'OGM	
Allergènes	crustacés, sulfite / présences éventuelles : poissons, mollusques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Hors de son emballage, décongelez au réfrigérateur puis passez-le sous l'eau froide. Enfin, décortiquer le produit et utiliser comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 355	Énergie (kcal) : 84	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.01	Dont en sucres (g) : 0.01	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 2.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.8	Sel (g) : 0.8