Queues Pinces Homard Déco 140/170gr

Réf : **11111**

Fournisseur : CIBO

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Conditionnement	Carton de 25 pièces	Carton de 4.000 kg

Liste des ingrédients	queues et pinces de homard décortiquées à haute pression "Homard Americanus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Transformé en France Engin de pêche : casier Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21, Canada Absence d'OGM
Allergènes	crustacés

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	Retirez l'emballage et décongelez le produit 12 heures entre 0° et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 354	Énergie (kcal) : 84	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17.5
Matières grasses (g) : 1.2	Dont en acides gras saturés (g) : 0.6	Sel (g) : 0.9