



Queues Crevettes Crues 26/30

Réf: 11489

Fournisseur : CRUSTIMEX

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg
Liste des ingrédients	crevette décortiquée, crue et déveinée "Pleoticus Muelleri", cor de sodium	
Informations complémentaires	Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Ouest, zone FAO - 41 26 à 30 pièces/lb Absence d'OGM Sachet de 1kg	
Allergènes	Crustacés, sulfites / Présences éventuelles : mollusques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	3 à 4 heures au réfrigérateur à +4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures au réfrigérateur à +5°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Hors de son emballage, décongelez au réfrigérateur puis passez-le sous l'eau froide. Enfin, utiliser le produit comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 205	Énergie (kcal) : 49	
Glucides (g): 0.30	Dont en sucres (g) : 0.10	Protéines (g) : 11.20
Matières grasses (g) : 0.30	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 1.40