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", conservateur : disulfite de sodium
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice 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 à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures à + 4°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	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.3	Dont en sucres (g) : 0.1	Protéines (g) : 11.2
Matières grasses (g) : 0.3	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 1.4