Queues Crevettes Cuites 100/200

Réf : **11812**

Fournisseur : CRUSTIMEX

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	crevette décortiquée et cuite "Solenocera Crassicornis, Parapenaeopsis Stylifera ou Metapenaeus Dobsoni", eau, sel, stabilisants : E330, E331, colorant : E160c
Informations complémentaires	Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Indien FAO 51 et 57, Inde Absence d'OGM 100 à 200 pièces/sachet
Allergènes	Crustacés / Présences éventuelles : mollusques, sulfites

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

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr