Demi Langouste Cuite +/- 270gr

Réf : **12001**

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine USA	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	demi langoustines des caraïbes crues "Panulirus Argus", eau, conservateur : disulfite de sodium
Informations complémentaires	Engin de pêche : casier, piège Zone de pêche : FAO 41, USA Floride Absence d'OGM Surgélation simple sur terre
Allergènes	Crustacés, sulfites

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongelez le produit 2h dans l'eau froide puis passez-le sous un filet d'eau.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 130	
Glucides (g) : 3	Protéines (g) : 23
Matières grasses (g) : 1.50	

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