Gambas Black Tiger Crues 16/20

Réf : **12016**

Fournisseur : WANAKA SEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 10 boîtes	Carton de 8.000 kg

Liste des ingrédients	crevette black tiger entière et crue "Penaeus Monodon", métabisulfites de sodium (E223)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone d'aquaculture : Inde Boîte de 800gr net 16 à 20 pièces/boîte Surgélation semi IQF
Allergènes	crustacés, sulfites

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 +5°C
Recommandations de mise en oeuvre	Hors de son emballage, décongelez au réfrigérateur puis passez-le sous l'eau froide. Enfin, décortiquer le produit et utiliser comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 329	Énergie (kcal) : 77	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : â‰¤0.5	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 0.3

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