Gambas Géantes Crues 6/8

Réf : **12559**

Fournisseur : CRUSTIMEX

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 10 boîtes de 800gr	Carton de 8.000 kg

Liste des ingrédients	crevette entière crue sauvage "Penaeus monodon" ou "semisulcatus" ou "indicus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice 6 à 8 pièces/lb Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Indien FAO 51 et 57 Absence d'OGM 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 entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirez l'emballage et décongelez le produit 3 à 4 heures entre 0° et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 361	Énergie (kcal) : 85	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.01	Dont en sucres (g) : 0.01	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0.01	Sel (g) : 0.3