Coffres Homards Crus

Réf : **10740**

Fournisseur : GELAZUR

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 11.350 kg

Liste des ingrédients	coffre de homard américain cru (tête et céphalotorax nettoyés) "Homarus Américanus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : casier, piège Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21, Canada Surgélation IQF simple sur terre
Allergènes	crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongelez le produit 12h entre 0° et 4°C. Faire cuire à coeur avant consommation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 362	Énergie (kcal) : 85.5	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.9	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17.9
Matières grasses (g) : 1.1	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.9

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