



Gambas Vannamei Crues 21/30

Réf: 10019

Fournisseur: WANAKA SEAFOOD

	+			
Origine / Fabrication	Origine Asie			
Conditionnement	Carton de 10 boîtes	Carton de 9.000 kg		
Liste des ingrédients	crevette vannamei entière et crue "Penaeus Vannamei", métabisulfites de sodium (E223)			
Informations complémentaires	Décortiquée partiellement : body peeled Zone d'aquaculture Inde Surgélation semi IQF Boîte de 900gr net 21 à 30 pièces/boîte			
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 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, finir de décortiquer le produit et utiliser comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 331	Énergie (kcal) : 79	
Protéines (g) : 18		
Matières grasses (g) : 0.80	Dont en acides gras saturés (g) : 0.30	Sel (g): 0.27