

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	Produit surgelé - Foodservice Décortiquée partiellement : body peeled Zone d'aquaculture Inde Boîte de 900gr net 21 à 30 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 entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°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	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 18
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 0.3