

Langoustines Entières Crues 21/30

Réf : 12802

Fournisseur : FIRST ATLANTIQUE

| | | |
|-----------------------|----------------------------|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Ecosse | |
| Conditionnement | Carton de 12 boîtes de 1kg | Carton de 12.000 kg |

| | | |
|------------------------------|---|--|
| Liste des ingrédients | langoustine sauvage, entière et crue "Nephrops Norvegicus", conservateurs : E222, E223, E586 | |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est FAO 27 Sous zone de pêche : Manche, Mers Celtiques, Ouest Écosse, Mer du Nord Surgélation semi IQF simple sur terre 21 à 30 pièces/lb Absence d'OGM | |
| Allergènes | crustacé, sulfite, métabisulfite | |

| | |
|--|--|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 24 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, utiliser le produit comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 386 | Énergie (kcal) : 91 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 0.3 | Dont en sucres (g) : 0.3 | Protéines (g) : 20.9 |
| Matières grasses (g) : 0.7 | Dont en acides gras saturés (g) : 0.1 | Sel (g) : 0.3 |