

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	langoustines sauvages, entières et crues "Nephrops Norvegicus", conservateurs : E222, E223, E586	
Informations complémentaires	21 à 30 pièces/lb 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 Origine : Irlande, Écosse Absence d'OGM Surgélation semi IQF simple sur terre	
Allergènes	Langoustines, sulfite acide de sodium (E222), métabisulfite de sodium (E223)	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirez l'emballage et décongelez le produit 12 heures entre 0°C et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 386	Énergie (kcal) : 91	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.30	Dont en sucres (g) : 0.30	Protéines (g) : 20.90
Matières grasses (g) : 0.70	Dont en acides gras saturés (g) : 0.14	Sel (g) : 0.27