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