Coques Décoquillées Crues 500gr

Réf : **13135**

Fournisseur : CIBO

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	chair de coques "Cerastoderma Edule"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague, à la main Zone de pêche : Océan Atlantique-Nord-Est, FAO - 27
Allergènes	mollusques

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	Décongelez le produit 3-4h entre 0°C et 4°C. Faire cuire à coeur avant consommation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 196	Énergie (kcal) : 47	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 12
Matières grasses (g) : 0.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 0.10

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr