

## Crevettes Rouges Crues 10/20

Réf : 13296

Fournisseur : O'FISH

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Conditionnement	Carton de 6 boîtes de 2kg	Carton de 12.000 kg

Liste des ingrédients	crevette rouge d'Argentine "Pleoticus Muelleri" congelé bord, entière et crue, sans corps étranger, ni pièce cassée, ni mélanose, ni nécrosis, ni tête détachée, présence de métabisulfite
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Espèce d'Argentine à la couleur rouge vif naturelle même crue Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Ouest, zone FAO - 41 Surgélation semi IQF en mer 10 à 20 pièces/kilo
Allergènes	crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3 à 4 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. Enfin, décortiquer le produit et utiliser comme un produit frais. Remettre progressivement en température, à la plancha, grill, paëlla

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 79.7	Fibres alimentaires (g) : 0	
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 1.3	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 0