Queues Crevettes Crues 16/20

Réf : **10060**

Fournisseur : WANAKA SEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Asie	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 8.000 kg

Liste des ingrédients	crevette décortiquée et crue "Penaeus Vannamei", eau, sel, stabilisants : E451, E452
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone d'aquaculture : Inde, Vietnam, Indonésie 16 à 20 pièces/lbs Boîte de 800gr net Surgélation IQF
Allergènes	crustacés / présence éventuelle : sulfites

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	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) : 331	Énergie (kcal) : 79	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 18
Matières grasses (g) : 0.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 1.2

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