

## Queues Ecrevisses Cuites 200/250

Réf : 12292

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine Hors UE	
Conditionnement	Carton de 12 sachets	Carton de 9.600 kg

Liste des ingrédients	queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées, déveinées, dégraissées et cuites "Pocambarus Clarkii"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone de pêche : eaux douces de Chine 200 à 250 pièces/lb Surgélation simple Absence d'OGM
Allergènes	crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 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) : 346	Énergie (kcal) : 62	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 16.77
Matières grasses (g) : 1.20	Dont en acides gras saturés (g) : 0.18	Sel (g) : 0.09