Noix Saint Jacques S/C 15/25

Réf : **13455**

Fournisseur : ALOHASEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	noix de Saint-Jacques crues "Pecten Maximus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague par bateau Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est FAO 27.VII, Manches, Mers Celtiques Surgélation IQF sur terre 15 à 25 pièces/lb Sachet de 1kg
Allergènes	mollusques / présences éventuelles : crustacés, poissons

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. Enfin, utiliser le produit comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 352	Énergie (kcal) : 83	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1.3	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17.9
Matières grasses (g) : 0.7	Dont en acides gras saturés (g) : 0.09	Sel (g) : 0.3

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