Noix Saint Jacques MSC 20/30

Réf : **13456**

Fournisseur : FRESHPACK

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 1kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	noix de saint jacques entières, sans corail, de couleur blanche ambrée "Placopecten magellanicus" Clearwater
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO - 21 Surgélation IQF simple en mer 20 à 30 pièces/lb
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	Rincer les noix à l'eau froide, laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur (astuce : décongélation dans un mélange 1/3 de lait 2/3 d'eau), absorber l'eau avec un papier absorbant et faire cuire à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 318	Énergie (kcal) : 75	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.6	Dont en sucres (g) : 0.01	Protéines (g) : 17.2
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.4