Gambas Sea Tiger Crues 8/12

Réf : **13607**

Fournisseur : WANAKA SEAFOOD

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

Liste des ingrédients	crevette sauvage sea tiger entière crue "Penaeus Monodon", antioxydant : métabsulfites de sodium (E223)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : filets tournants, filets soulevés Zone de pêche : FAO 51 - 57 - 71 Origine : Indonésie Surgélation semi IQF Boîte de 800gr net 8 à 12 pièces/boîte
Allergènes	crustacés, sulfites

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 puis passez-le sous l'eau froide. Enfin, décortiquer le produit et utiliser comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 329	Énergie (kcal) : 77	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 19
Matières grasses (g) : - de 0.5	Dont en acides gras saturés (g) : - de 0.5	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