Homard Canadien Cuit 400/450gr

Réf : **13682**

Fournisseur : SOMEGEL

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 4.540 kg

Liste des ingrédients	homard canadien "homarus americanus" entier cuit, sel
Informations complémentaires	Engin de pêche : casiers biodégradables Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21 Absence d'OGM Non ionisé
Allergènes	Crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	10 à 12h au réfrigérateur
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures après décongélation
Recommandations de mise en oeuvre	Pour une décongélation rapide et une préparation froide, le produit peut être plongé dans un récipient d'eau froide 1h30 à 2h en fonction de sa taille. Le produit doit être égoutté tête en bas quelques minutes avant dégustation. Pour servir chaud : placez le homard dans l'eau salée bouillante pendant 3 min. Pour servir froid : coupez le homard en deux dans le sens de la longueur, cassez les pinces et servez avec une salade.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 364	Énergie (kcal) : 87	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 19

Matières grasses (g) : 1.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 1.6