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	Produit surgelé - Foodservice 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 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	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