Noix Saint Jacques S/C 20/30

Réf : **13685**

Fournisseur : FIRST ATLANTIQUE

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

Liste des ingrédients	noix de saint jacques entières, sans corail, de couleur blanche ambrée "Placopecten magellanicus"
Informations complémentaires	Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est zone FAO 21 Surgélation en mer IQF 20 à 30 pièces/lb Sachet de 1kg Absence d'OGM
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	12h au réfrigérateur entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h au réfrigérateur entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 110	Fibres alimentaires (g) : 0	
Glucides (g) : 4	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : â‰¤0.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0	Sel (g) : 200

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