Cocktail Fruits de Mer Premium 1kg

Réf : **13695**

Fournisseur : ARGISFOOD

Origine / Fabrication	Origine Espagne	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	MOULES du Pacifique décoquillées cuites (Mytilus Chilensis 300/500 PC/Kg, Elevées au Chili), CREVETTES décortiquées crue (Solenocera melantho 300/500 PC/Lb, pêché Océan Pacifique nordouest, FAO 61, Engin de pêche: chaluts, eau, stabilisateur (E-451, E-452), conservateur MÉTABISULFITE de sodium/ Solenocera crassicornis, pêché Océan Indien ouest, FAO 51, Engin de pêche: chaluts, eau, stabilisateur (E-330, E-331)), anneaux, têtes et pattes de CALMAR blanchis 60/UP (Loligo duvauceli, pêché Océan Indien ouest, FAO 51 au chaluts/ Loligo chinensis, pêché centre-ouest FAO 71 Océan Pacifique au chaluts/ Loligo edulis, pêché Océan Pacifique centre-ouest, FAO 71 au lignes et hameçons, (eau, stabilisateur (E-330, E-331), sel))
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice % approximatifs : Moules Pacifique 25+/-5%, Crevettes 25+/-5%, anneaux 25+/-5%, têtes et pattes de calmar 25+/-5% Conditionnement en Espagne Absence d'OGM
Allergènes	crustacés, sulfites, mollusques / présences éventuelles : fruits à coques, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, posoja, céréales contenant du gluten

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler et cuisiner à votre goût. A utiliser comme un produit frais après décongélation. Cuire à coeur (ne pas déguster cru)

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 394	Énergie (kcal) : 94	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.2	Dont en sucres (g) : 0.2	Protéines (g) : 17

Matières grasses (g) : 2.8	Dont en acides gras saturés (g) : 0.4	Sel (g) : 0.6