Coffres Homards Crus Canadien

Réf : **13820**

Fournisseur : ALOHASEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 11.340 kg

Liste des ingrédients	carcasse tête et pattes de homard canadien crue "Homarus Americanus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Origines : Nouvelle-Écosse, Canada Engin de pêche : casiers, pièges Zone de pêche : FAO - 21 Surgélation terre
Allergènes	crustacés / présences éventuelles : mollusques

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	A consommer après cuisson à coeur (75°C)

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kcal) : 72	Fibres alimentaires (g) : 0	
Glucides (g) : 0.82	Dont en sucres (g) : 0.8	Protéines (g) : 15
Matières grasses (g) : 0.51	Dont en acides gras saturés (g) : 0.51	Sel (g) : 1.1

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