Queues Langoustines Déco 50/70 10kg

Réf : **11227-C**

Fournisseur : ALOHASEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Ecosse	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 1kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	queues de langoustines décortiquées et crues "Nephrops Norvegicus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, FAO 27, IV - VI - VII 50 à 70 pièces/lb Surgélation IQF simple sur terre
Allergènes	crustacés, poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre	Au court-bouillon, à la plancha ou à la poêlée. Peut être mis en oeuvre avec ou sans décongélation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 309	Énergie (kcal) : 73	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17.3
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 3.1