Queues Homard Crues +/-80gr

Réf : **14057**

Fournisseur : CIBO

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC	
Conditionnement	Carton vrac, sous-vide individuellement	Carton de 4.540 kg

Liste des ingrédients	queues homard canadien "homarus americanus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : casier Zone de pêche : Océan Atlantique-Nord-Ouest, FAO - 21 Sachet sous vide Absence d'OGM
Allergènes	crustacés / présences éventuelles : mollusques, poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	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	Retirez l'emballage et décongelez le produit 12 heures entre 0°C et 4°C puis passez-le sous l'eau froide.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 301	Énergie (kcal) : 72	
Glucides (g) : 0.82	Protéines (g) : 15	
Matières grasses (g) : 0.51	Dont en acides gras saturés (g) : 0.10	Sel (g) : 1.10

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