

Langoustines Entières Crues 1/3

Réf : 10759

Fournisseur : ALOHASEAFOOD

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Danemark | |
| Conditionnement | Carton de 12 boîtes | Carton de 9.600 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | langoustine entière et crue "Nephrops Norvegicus" |
| Informations complémentaires | <p>Engin de pêche : casier Zone de pêche : Danemark, zone FAO - 27 Surgélation simple en tunnel IQF Boîte de 800gr net 1 à 3 pièces/boîte</p> |
| Allergènes | Crustacés |

| | |
|--|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 12 heures au réfrigérateur à +4°C |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures au réfrigérateur à +5°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | <p>Hors de son emballage, décongelez au réfrigérateur puis passez-le sous l'eau froide. Enfin, utiliser le produit comme un produit frais. Produit destiné à être cuit à coeur.</p> |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Énergie (kj) : 309 | Énergie (kcal) : 73 |
| Protéines (g) : 17.30 | |

Matières grasses (g) : 0.40