

## 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	Produit surgelé - Foodservice 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
Allergènes	crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	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.

### 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	Sel (g) : 0