

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</p> <p>Zone de pêche : Danemark, zone FAO - 27</p> <p>Surgélation simple en tunnel IQF</p> <p>Boîte de 800gr net</p> <p>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.</p> <p>Enfin, utiliser le produit comme un produit frais.</p> <p>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