

S 53050

## Langoustine Entière Crue

MAJ 09/08/2023



Pêchée au chalut dans l'Océan Atlantique Nord-Est.

*Néphrops norvegicus***Calibre : 21-30 pc/kg****Barquette : 1 kg**
 PLUS PRODUIT

## MISE EN OEUVRE

 4 à 5 min. dans l'eau bouillante (sans décongélation)

## SUGGESTION DU CHEF

## INGREDIENTS

LANGOUSTINE entière, conservateurs: diSULFITE de sodium (E223) et SULFITE de sodium (E221).

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	279 kJ / 66 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	< 0,2 g
dont sucres	< 0,1 g
Protéines	16 g
Sel	0,97 g

## DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	12	Poids net (kg)	1	12	504	Nomenclature	03061590
Colis / couche	3	Poids brut (kg)	/	14,1	592	Douanière	
Colis / palette	42	Largeur (mm)	/	320	/	Code barre UVC	5099394003495
		Longueur (mm)	/	615	/	Code barre carton	25099394003499
		Hauteur (mm)	/	210	/	Colisage	12

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.