

S 53105

Mélange de Fruits de Mer Extra

MAJ 09/08/2023



Elaboré en France. Mélange de fruits de mer composé d'anneaux d'encornets, de cythérées, de moules décoquillées et de crevettes crues décortiquées.

Anneaux de calmars ou d'encornets : *Loligo spp* ou *Dosidicus gigas*, Cythérées : *Meretrix lyrata*, Moules : *Mytilus chilensis* ou *Mytilus edulis*, Crevettes : *Litopenaeus vannamei* ou *Penaeus spp* ou *Pleoticus spp*

Sac : 1 kg



Complice de votre réussite !

PLUS PRODUIT

- Composé uniquement de beaux fruits de mer
- Idéal avec pâtes ou risotto
- Bon équilibre pour un excellent rendu

MISE EN OEUVRE

- ☞ 4 min. à feu vif
- ☞ 3 min. dans l'eau bouillante
- ☞ A une température entre 0 et +4°C, puis utiliser comme un produit frais

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Anneaux de CALMARS blanchis, sel, stabilisants : E330, E331 ou anneaux d'ENCORNETS géants crus, sel, stabilisants : E330, E331, E500, CYTHEREES cuites (24% minimum) ou MOULES décoquillées cuites, CREVETTES décoquillées crues, sel, stabilisants : E330, E331, conservateur: DISULFITE de sodium (E223). Traces possibles : POISSON.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	325 kJ / 77 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	3,6 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	14 g
Sel	0,99 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	5	1	5	540	Nomenclature	
Colis / couche	9	/	5,4	583	Douanière	
Colis / palette	108	/	260	/	Code barre UVC	3267180531053
		/	392	/	Code barre carton	13267180531050
		/	140	/	Colisage	5

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.