

CREVETTES D'ARGENTINE P&D

FICHE TECHNIQUE

Espèce :

Pleoticus muelleri

Calibrage et format :

U/15 P&D (10 x 0.908 kg) #47
U/15 P&D (20 x 0.454 kg) #44
16/20 P&D (5 x 0.908 kg) #73
16/20 P&D (10 x 0.908 kg) #190
16/20 P&D (20 x 0.454 kg) #48
20/40 P&D (20 x 0.340 kg) #313
21/25 P&D (20 x 0.908 kg) #102
21/25 P&D (20 x 0.454 kg) #45
26/30 P&D (10 x 0.908 kg) #103
Brisures P&D (1 x 10 kg) #193
Brisures P&D (10 x 0.908 kg) #108

Origine : Argentine

Type de pêche : Sauvage

Transformation : Pérou, Chine

Texture et goût : Douce, sucrée et très tendre – goût similaire à la langoustine

Caractéristiques :

Rouge malgré le fait qu'elles soient crues
Produit IQF

Ingrédients :

Crevette, Métabisulfite, Citrate de Sodium et Carbonate de Sodium

Conservation :

24 mois à partir de la date de congélation
Congélateur : -18 C ou moins
Réfrigérateur : 48 heures

Ne jamais recongeler un produit décongelé



Valeur nutritive Nutrition Facts

Pour environ 7 crevettes (125 g)
Per about 7 shrimp (125g)

	% valeur quotidienne * % Daily Value*
Calories 120	
Lipides / Fat 2 g	3 %
saturés / Saturated 0 g	0 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
protéines / Protein 23 g	
Cholestérol / Cholesterol 170 mg	
Sodium 280 mg	8 %
Potassium 282 mg	8 %
Calcium 410 mg	4 %
Fer / Iron 0 mg	10 %

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**
* 5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**

Nombre de crevettes par portion de 100g

Tailles	Unit. / 100g
8/12	2 - 3
U/15	3 - 4
16/20	4 - 5
21/25	5 - 6
26/30	6 - 7