

# CREVETTES D'ARGENTINE PAPILLON

## FICHE TECHNIQUE

### Espèce :

Pleoticus muelleri

### Calibrage et format :

8/12 papillon ( 20 x 0.454 kg ) #184

U/15 papillon ( 20 x 0.454 kg ) #182

16/20 papillon ( 20 x 0.454 kg ) #191

21/25 papillon ( 20 x 0.454 kg ) #53

**Origine :** Argentine

**Type de pêche :** Sauvage

**Transformation :** Pérou, Espagne, 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 4 crevettes (100 g)

Per about 4 shrimp (100 g)

**Calories 70** % valeur quotidienne \*  
% Daily Value\*

**Lipides / Fat 1 g** 1 %  
saturés / Saturated 0 g  
+ trans / Trans 0 g 0 %

**Glucides / Carbohydate 1 g**  
Fibres / Fibre 0 g 0 %  
Sucres / Sugars 0 g 0 %

**Protéines / Protein 15 g**

**Cholestérol / Cholesterol 110 mg**

**Sodium 480 mg** 14 %

Potassium 107 mg 2 %

Calcium 67 mg 5 %

Fer / Iron 0,4 mg 2 %

\* 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