

# CREVETTES D'ARGENTINE EASY PEEL

## FICHE TECHNIQUE

### Espèce :

Pleoticus muelleri

### Calibrage et format :

8/12 Easy Peel ( 10 x 0.908 kg ) #204  
U/15 Easy Peel ( 10 x 0.908 kg ) #187  
U/15 Easy Peel ( 20 x 0.454 kg ) #186  
16/20 Easy Peel ( 10 x 0.908 kg ) #229  
16/20 Easy Peel ( 20 x 0.454 kg ) #46

**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)

<b>Calories 70</b>	% valeur quotidienne *
	% Daily Value*
<b>Lipides / Fat 1 g</b>	1 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
<b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 15 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 110 mg</b>	
<b>Sodium 480 mg</b>	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