

PIEUVRE ENTIÈRE DE L'ESPAGNE

FICHE TECHNIQUE

Espèce:

Octopus vulgaris

Calibrage et format :

Pieuvre entière T₅ - 1.5/2 lb (30 lb) # 371 Pieuvre entière T₄ - 2/4 lb (30 lb) #367 Pieuvre entière T₃ - 4/6 lb (30 lb) #368 Pieuvre entière T₂ - 6/8 lb (30 lb) #369

Origine : Atlantique nord-est, eaux portugaises

Type de pêche : Sauvage

Transformation: Espagne

Texture et goût : Texture selon la préparation

(tendre à fondant), goût fin

Caractéristiques :

Emballé individuellement en barquettes

Ingrédients :

Poulpe(mollusque), citrate de sodium, acide citrique, carbonate de potassium et sel

Allergènes: Mollusque

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

Par portion (100 g) Per portion (100 g)

T or portion (100 g)	
Calories 33	% valeur quotidienne * % Daily Value*
Lipides / Fat 1.06 g	1 %
saturés / Saturated 0 + trans / Trans 0 g	.58 g 1 %
Glucides / Carbohydrate <0.5 g Fibres / Fibre 0 g	
Sucres / Sugars <0.5 g	
Protéines / Protein 7.99 g	
Cholestérol / Cholesterol 40 mg	
Sodium 1360 mg	59 %

 Cholesterol / Cholesterol 40 mg

 Sodium 1360 mg
 59 %

 Potassium 298 mg
 9 %

 Calcium 45 mg
 3 %

 Fer / Iron 4.5 mg
 26 %

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