

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 de Sodium, Citrate de Sodium et Carbonate de Sodium

Contient / Allergènes :

Crevettes (crustacés), Sulfites

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 / Carbohydrate 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