

# 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, Portugal

**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

### Contient / 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)

**Calories 33** % valeur quotidienne \*  
% Daily Value\*

**Lipides / Fat 1.06 g** 1 %  
saturés / Saturated 0,58 g 1 %  
+ trans / Trans 0 g

**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 %

**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*