Pêcheries Océanic Fisheries inc.
20 ans years

CREVETTES D'ARGENTINE P&D

FICHE TECHNIQUE

Espèce :
Pleoticus muelleri

Calibrage et format :
U/15 P&D (10 x 0.908 kg) #47
U/15 P&D (20 x 0.454 kg) #44
8/12 P&D (20 X 0.454 kg) #385
8/12 P&D avec queue (20 X 0.454 kg) #107
16/20 P&D avec queue (20 X 0.454) #366
16/20 P&D (5 x 0.908 kg) #73
16/20 P&D (10 x 0.908 kg) #190
16/20 P&D (20 x 0.454 kg) #48
20/40 P&D (12 x 0.340 kg) #313
21/25 P&D (10 x 0.908 kg) #102
21/25 P&D (20 x 0.454 kg) #45
26/30 P&D (10 x 0.908 kg) #103
Brisures P&D (1 x 10 kg) #193
Brisures P&D (10 x 0.908 kg) #108

Origine : Argentine

Type de pêche : Sauvage

Transformation : Espagne

Texture et goût : Douce, sucrée et très tendre – goût similaire à la langoustine

Caractéristiques :
Rouge malgré le fait qu'elles soient crues
Produit IQF

Peut contenir des carapaces

Ingrédients :
Crevette, Eau, Sel, Métabisulfite de Sodium, Citrate de Sodium et Acide Citrique

Contient / Allergènes :
Crevettes (crustacés), Sulfites

Conservation :
24 mois à partir de la date de congélation
Congélateur : -18 C ou moins
Ne jamais recongeler un produit décongelé



Valeur nutritive / Nutrition Facts
pour environ 6-7 crevettes (100 g) / per about 6-7 shrimp (100 g)

Calories 70	% valeur quotidienne * / % Daily Value*
Lipides / Fat 1 g	1.5 %
saturés / Saturated 1 g + trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 1 g	2 %
Sucres / Sugars 1 g	0.5 %
Protéines / Protein 14 g	
Cholestérol / Cholesterol 55 mg	18 %
Sodium 401 mg	17.5 %
Potassium 170 mg	5 %
Calcium 100 mg	7.5 %
Fer / Iron 11 mg	60 %

* 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