

Crabe extra fancy en boîte 4/4 NAUTILUS

Article : 19018



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crabe extra-fancy chair et pattes
- Descriptif produit :** Chair blanche de crabe 70%, pattes de crabe 30%. Boîte 4/4 de 480 g (PNE). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
- Liste des ingrédients :** CRABE (CRUTACES) (dont chair 70%, et pattes 30%), eau, sucre, sel, exhausteurs de goût : E640, E631, E627, acidifiant : E330, antioxydants : E223 (DISULFITE de sodium), E385

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Crabe	FAO71 - Océan Pacifique Centre Ouest

- Pays de transformation :** Viêt Nam
- N° d'agrément :** DH146
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 16051000 - Crabes, préparés ou conservés (non fumés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7 (+/- 0.5)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit sans le rincer, puis émietter la chair afin de la rendre floconneuse. Réserver éventuellement les morceaux de pattes pour réaliser de beaux marquants visuels. Ce produit peut être intégré dans une salade composée. Il peut aussi être mélangé à de la mayonnaise ou du fromage blanc puis épicé afin de créer une garniture de type « rillettes de crabe ». On peut aussi utiliser cette chair de crabe pour parfumer une terrine ou un gratin. Pour les sauces, il est préférable de l'incorporer au dernier moment pour ne pas la faire trop cuire. Le crabe accompagnera parfaitement les avocats, les agrumes ou encore les asperges. Rendement : Permet de garnir 12 hors d'œuvre avec une garniture de 40 g de crabe.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
252	59	0.6	0.2	1.5	1.3	0	12	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 20.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.8	0.95	1	Boite			3329151013835
Colis	4.8	6	6	Boite		320x220x120	3329151013859
Couche	57.6	0	72	Boite	12		
Palette	691.2	889	864	Boite	144	1200x800x144	3329153013833
Pièce	0.8	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.48