

Chair blanche de crabe en boîte 4/4 NAUTILUS

Article : 42758



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** CRABE CHAIR BLANCHE
- Descriptif produit :** 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 :** Chair de crabe (CRUSTACÉS), eau, sucre, sel, exhausteurs de gout : E640, E631, E627, acidifiant : E330, antioxydants : DISULFITE de sodium, E385

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CHAIR DE CRABE	Viêt Nam

- Pays de transformation :** Viêt Nam
- N° d'agrément :** DH146
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- 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	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	120 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	100 système métrique

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. 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							
250	59	0.5	0.3	1.6	1.2	0	12	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 24.00

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
Couche	57.6	0	72	Boîte	12		
Palette	691.2	0	864	Boîte	144	1200x800x1590	03329153012829
Boîte	0.8	1.05	1	Boîte			3329151012821
Colis	4.8	6.3	6	Boîte		320x210x120	03329152012820
Pièce unitaire	0.8	0	1	Boîte			
Pièce	0.8	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.48