

# Crevettes tropicales entières crues body peeled 21/30

Article : 54769



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Penaeus monodon
<b>Descriptif produit :</b>	Penaeus monodon. Congelé. Elevées en Indonésie/Vietnam. 21/30 pièces par boîte de 900 g. Bodypeeled : corps décortiqué, tête et queue conservées.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Bloc
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	CREVETTE (Penaeus monodon ou Penaeus vannamei, élevé au Vietnam ou en Indonésie ou en Inde), antioxydant : E223 (SULFITE)
<b>Espèce latine :</b>	Penaeus vannamei - crevette blanche, crevette tropicale (rose), crevette
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crevette	Inde, Indonésie, Viêt Nam

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	Viêt Nam
<b>N° d'agrément :</b>	DL 145
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03061792 - Crevettes du genre «Penaeus», même fumées, même décortiquées, congelées, y compris les crevettes non décortiquées, cuites à l'eau ou à la vapeur

## Atouts

**Atout :** Appellation Gambas possible  
Cette crevette entière a uniquement le corps décortiqué permettant une dégustation plus pratique et une imprégnation plus efficace des assaisonnements et marinades  
Excellente tenue à la cuisson, texture souple et ferme

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée. | Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire à la poêle ou à la plancha. |

## 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							
342	81	0.5	0.5	0.01	0.01	0.01	19	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 38.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

## 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	43.2	0	48	Boite	8		
Boite	0.9	0.9	1	Boite			3061432132643
Palette	432	0	480	Boite	80	1200x800x1850	
Colis	5.4	0	6	Boite		390x290x175	