

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit :</b>	Argopecten purpuratus. Surgelé IQF. Origine Pérou. 20 à 30 pièces par sachet de 1 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IQF
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Noix de Saint-Jacques demi-coquille avec corail surgelées (Argopecten purpuratus) MOLLUSQUE
<b>Espèce latine :</b>	Argopecten purpuratus - St Jacques
<b>Mode de production :</b>	Elevage
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Noix de Saint-Jacques demi-coquille avec corail surgelées (Argopecten purpuratus) MOLLUSQUE	Pérou

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

<b>Allergènes majeurs :</b>	Mollusques
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, 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
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	03072290 - Coquilles Saint-Jacques ou peignes, pétoncles ou vanneaux et autres coquillages des genres Pecten, Chlamys ou Placopecten, même non séparés de leur coquille, congelés (à l'exclusion des coquilles St Jacques «Pecten maximus»)

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Avec ou sans décongélation, coté chair dans une poêle ou plancha chemisé de matière grasse (beurre, huile) de 30 secondes à 1 minute maxi la retourner puis effectuer l'assaisonnement à l'envoi. | Avec ou sans décongélation sur plaque à pâtisserie, au four à 220/250°C, 1 à 2 minutes en fonction des volumes, assaisonner à l'envoi.

## 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							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**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
Palette	640	0	640	Sachet	64		
Sachet	1	1.1	1	Sachet			
Couche	80	704	80	Sachet	8		
Colis	10	0	10	Sachet			3325096062815