

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

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

| | |
|--------------------------------------|---|
| Allergènes majeurs : | Mollusques |
| Traces d'allergènes : | Aucune signalée |
| Composants spécifiques : | Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté <i>Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.</i> |
| Régimes particuliers : | Sans gluten, Sans porc |
| Autres caractéristiques : | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées |
| Taux de TVA : | TVA réduite - 5,5% |
| Code nomenclature douanière : | 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 |