Crevettes sauvages entières crues 6/8

Article : 264641

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

■ Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crevette Géante Tigrée
Descriptif produit :	Penaeus monodon. Congelé IQF. Origine Nigéria. Pêchées en Atlantique Centre-Est. Congelées à bord des bateaux. 6/8 pièces par kg. Boîte de 2 kg. Issues d'une filière écocertifiée.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Crevettes (Penaeus monodon) CRUSTACES, conservateur E223 (SULFITE)
Espèce latine :	Penaeus monodon - crevette tropicale (tigrée), crevette
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crevettes (Penaeus monodon)	Nigeria

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
Allergènes majeurs :	Crustacés, Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Poisson
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crevettes sauvages entières crues 6/8

Article : 264641

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	70 système métrique (5)		

Atouts

Atout : Une Penaeus monodon sauvage pêchée toute l'année dans les eaux chaudes du Nigéria pour une chair ferme, parfumée et au rendement excellent
Pêche responsable : chalutage long et peu profond, et bateaux équipés de TEDs (Turtle excluder devices) pour ne pas nuire aux tortues ni aux fonds marins.
Un produit congelé directement à bord des bateaux pour une qualité et une fraicheur optimales

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							
442	104	1	0.3	1	0.5	0	23.8	0.56

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Riche en protéines, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres

Rapport P/L : 23.80

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crevettes sauvages entières crues 6/8

Article : 264641

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	2	2	1	Boite			1111111111116
Couche	72	0	36	Boite	6		
Colis	12	0	6	Boite		400x140x160	
Palette	576	0	288	Boite	48	1200x800x1450	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur