

ROYAL GREENLAND  
CREVETTES ENTIÈRES CUITES, MSC  
CALIBRE 90-120 PCS/KG, 5 KG, SURGELÉ

Royal Greenland, France  
73 rue de Vaugirard  
75006 Paris  
Tel. +33 144 638 463  
[www.royalgreenland.fr](http://www.royalgreenland.fr)



Les crevettes nordiques sont un vrai délice grâce à leur chair rose pâle et leur texture ferme et savoureuse. En provenance des eaux glacées et cristallines de l'Atlantique Nord et de l'océan Arctique, les crevettes nordiques ont un développement lent jusqu'à leur taille définitive, qu'elles atteignent au bout de six ans. La lenteur de leur croissance donne le temps aux arômes et à la texture de se développer. Les arômes doux et savoureux, associés à une chair onctueuse, offrent une réelle expérience gustative. Avec leur apport élevé en protéines et leur très faible teneur en matières grasses, les crevettes constituent un excellent choix pour la santé.

Les crevettes nordiques entières sont cuites et congelées en mer dans les trois heures qui suivent la pêche. Ce traitement rapide assure la conservation des arômes naturels et de la texture croquante et fondante. Une décongélation en douceur au réfrigérateur permet de préserver la fraîcheur ultime des crevettes.

## INGRÉDIENTS

Crevettes (**Crustacés**), sel. Traces possibles de poisson.

## PRÉPARATION

Les crevettes nordiques sont de calibre uniforme et de qualité régulière. Leur goût frais accompagne parfaitement des saveurs douces, onctueuses ou acidulées. Les crevettes se prêtent tout aussi bien à des plats froids comme des salades, des sandwiches et des amuse-bouches ou en garniture.

## CONSEILS DE CUISSON

Décortiquer et consommer après décongélation

## CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

Faire décongeler au réfrigérateur à une température 5° C au maximum

## ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

## ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Pandalus borealis
Réf. article	104630200
Poids net	5000 g
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-F-31391

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	401 kJ / 95 kcal
Matières grasses	1,2 g
- dont acides gras saturés:	0,2 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	21 g
Sel	1,4 g

## ALLERGÈNES

Crustacé

## CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	5,5
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	103
Largeur (mm)	260
Longueur (mm)	387
Code EAN	5740300999226

## PALETTE

Cartons par palette EUR	90
Cartons par couche	9
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	518,2
Poids net (kg)	450
Hauteur (mm)	1180
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740300965139

## LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

SE, CHN, EN, DK, DE, RUS, IT, FR