

ROYAL GREENLAND
CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES, MSC
L, 175-275 PCS/LBS, SIMPLE SURGÉLATION, 5 X 2 KG INCL.
GLAÇAGE, SURGELÉ

Royal Greenland, France
73 rue de Vaugirard
75006 Paris
Tel. +33 144 638 463
www.royalgreenland.fr



Les crevettes nordiques sont un véritable délice, avec leur chair de couleur rose clair et leur texture ferme et délicate. Originaires des eaux glacées et cristallines de l'Atlantique Nord et de l'océan Arctique, les crevettes nordiques ont une croissance lente jusqu'à leur taille définitive, qu'elles atteignent au bout de six ans. La lenteur de leur croissance donne du temps aux arômes et à la texture pour se développer. Les arômes doux et savoureux, associés à une chair délicate, offrent une vraie expérience gustative. Avec leur apport élevé en protéines et leur faible teneur en graisses, 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 prise. Ce traitement rapide permet de conserver l'arôme naturel et la texture croquante et fondante. Une décongélation en douceur au réfrigérateur préserve la fraîcheur ultime des crevettes.

INGRÉDIENTS

Crevettes (**crustacés**), sel. Eau (eau de glaçage).

PRÉPARATION

Les crevettes nordiques sont de taille uniforme et de qualité régulière. Leur goût frais s'accompagne parfaitement de saveurs douces, crémeuses ou acides. Les crevettes se prêtent bien aux plats froids comme les salades, les sandwichs et les amuse-bouches ou en garniture.

CONSEILS DE CUISSON

Décortiquer et consommer après décongélation

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

Faire décongeler au réfrigérateur à 5° C au maximum

ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Pandalus borealis
Réf. article	105444020
Poids net non compensé	2000 g
Poids net compensé	1800 g
Glaçage (%)	8 - 12
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-54912

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	281 kJ / 66 kcal
Matières grasses	0,7 g
- dont acides gras saturés:	0,1 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	15 g
Sel	1,4 g

ALLERGÈNES

Crustacé

CARTON

Unités par carton	5
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	10,4
Poids net (kg)	10
Hauteur (mm)	294
Largeur (mm)	237
Longueur (mm)	377
Code EAN	5740301091141

UNITÉS

Poids brut (kg)	2,018
Poids net (kg)	2,000
Hauteur (mm)	35
Largeur (mm)	315
Longueur (mm)	400
Code EAN	5740301088455

PALETTE

Cartons par palette EUR	60
Cartons par couche	10
Couches par palette	6
Poids brut (kg)	648,8
Poids net (kg)	600
Hauteur (mm)	1914
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301108177

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

DE, FR, IT, SE, EN, DK