ROYAL GREENLAND

CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES, MSC

XL, 125-175 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 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 cuites et décortiquées sont surgelées individuellement pour faciliter l'utilisation en portions, même congelées. Cette surgélation individuelle préserve leur saveur unique et leur hydratation naturelle. Une décongélation en douceur au réfrigérateur préserve leur saveur naturelle.

INGRÉDIENTS

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

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 sandwichs 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	**105446020**
Poids net non compensé	**2000 g**
Poids net compensé	**1800 g**
Glaçage (%)	**7 - 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	5740301091073

UNITÉS

Poids brut (kg)	2,016
Poids net (kg)	2,000
Hauteur (mm)	35
Largeur (mm)	315
Longueur (mm)	400
Code EAN	5740301088424

PALETTE

Cartons par palette EUR	60
Cartons par couche	10
Couches par palette	6
Poids brut (kg)	648,3
Poids net (kg)	600
Hauteur (mm)	1914
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301106531

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

DK, IT, FR, DE, EN, SE