

ROYAL GREENLAND  
CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES, MSC  
CALIBRE 100-200 PCS/LBS, 4 X 2,5 KG INCL. GLAÇAGE,  
SURGELÉ

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



Ces crevettes nordiques double surgélation sont d'une qualité élevée et constante. Elles sont pêchées en haute mer dans les océans Atlantique Nord et Arctique où elles grandissent très lentement et développent ainsi une saveur et une texture agréables. Les crevettes sont congelées immédiatement après la capture et débarquées dans l'une des unités de transformation de Royal Greenland où elles sont délicatement décongelées, cuites, décortiquées et congelées avant d'être envoyées aux clients du monde entier.

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

Prêt à la consommation 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	<b>Pandalus borealis</b>
Réf. article	<b>105550800</b>
Poids net non compensé	<b>2500 g</b>
Poids net compensé	<b>2250 g</b>
Glaçage (%)	<b>7 - 12</b>
Durée de conservation (jours)	<b>540</b>
Type de stockage	<b>Surgelé</b>
Numéro de certificat MSC	<b>MSC-C-54912</b>

## 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	4
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	10,4
Poids net (kg)	10
Hauteur (mm)	294
Largeur (mm)	237
Longueur (mm)	377
Code EAN	5740301122203

## UNITÉS

Poids brut (kg)	2,518
Poids net (kg)	2,500
Hauteur (mm)	35
Largeur (mm)	315
Longueur (mm)	230
Code EAN	5740301122197

## PALETTE

Cartons par palette EUR	40
Cartons par couche	10
Couches par palette	4
Poids brut (kg)	441,5
Poids net (kg)	400
Hauteur (mm)	1326
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301122210

## LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

EST, FI, FR, NO, DK, SE, DE