

ROYAL GREENLAND
CREVETTES DÉCORTIQUÉES CUITES, MSC
CALIBRE 200-300 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



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 | Pandalus borealis |
| Réf. article | 105550820 |
| Poids net non compensé | 2500 g |
| Poids net compensé | 2250 g |
| Glaçage (%) | 7 - 12 |
| Durée de conservation (jours) | 540 |
| 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 | 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 | 5740301122234 |

UNITÉS

| | |
|-----------------|---------------|
| Poids brut (kg) | 2,518 |
| Poids net (kg) | 2,500 |
| Hauteur (mm) | 35 |
| Largeur (mm) | 315 |
| Longueur (mm) | 230 |
| Code EAN | 5740301122227 |

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 | 5740301122241 |

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

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