

ROYAL GREENLAND  
CREVETTES NORDIQUES EN SAUMURE, MSC  
XL, 900G NET ÉGOUTTÉ, 6 X 900G, FRAIS

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



Espèce	Pandalus borealis
Réf. article	107271000
Poids net	1500 g
Poids net égoutté	900 g
Durée de conservation (jours)	50
Type de stockage	Frais
Numéro de certificat MSC	MSC-C-54912

#### VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	292 kJ / 69 kcal
Matières grasses	1 g
- dont acides gras saturés:	0,2 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	15 g
Sel	2,3 g

#### ALLERGÈNES

Crustacé

#### CARTON

Unités par carton	6
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	10,2
Poids net (kg)	5,4
Hauteur (mm)	165
Largeur (mm)	263
Longueur (mm)	397
Code EAN	5740301041252

#### UNITÉS

Poids brut (kg)	1,685
Poids net (kg)	0,900
Hauteur (mm)	163
Largeur (mm)	131
Longueur (mm)	131
Code EAN	5740300906989

#### PALETTE

Cartons par palette EUR	90
Cartons par couche	9
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	938,7
Poids net (kg)	486
Hauteur (mm)	1800
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740300978009

#### LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

EN, DK, 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 en saumure sont un produit facile à consommer et à doser, que l'on peut conserver au réfrigérateur.

#### INGRÉDIENTS

Crevettes Nordiques (**crustacé**), eau, sel, acidifiants (E330, E262), conservateurs (E211, E202), stabilisateurs (E415, E410).

#### 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

Prêt à la consommation après égouttage

#### ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

#### ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)