

PCE Scampis crus/non décortiqués ASC 39/50 1kg Everyday

Queues de crevettes crues, non décortiquées et non déveinées (calibre 18/22), surgelées

**Information technique et logistique :**

N°article : 122091  
A commander par : 1 Pièce  
Conditionnement : Carton de 10  
Unités par palette : 360

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 1 KGM  
Poids net (gr.) par unité : 1000  
Poids brut (gr.) par unité : 1330

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

ien cuire à coeur avant consommation. Décortiquer ou non? Les scampis sont plus savoureux lorsqu'ils sont cuits avec leur carapace. Pour plus de facilité à table, vous pouvez toutefois les décortiquer au préalable: plongez les scampis surgelés ± 2 min dans de l'eau très chaude, retirez la carapace et épongez-les. Retirez également l'intestin (cordon brun au goût amer). Préparation: limitez le temps de cuisson, une cuisson trop longue donne aux scampis une texture caoutchouteuse. Les scampis sont cuits lorsqu'ils sont rosés et ne sont donc plus transparents. Pour des scampis de calibre 18/22: laissez-les décongeler légèrement et comptez 3 à 4 min s'ils sont décortiqués et 5 à 6 min s'ils sont non décortiqués (rincez et épongez-les auparavant). Les scampis peuvent être préparés de diverses façons: - Poêle: cuisez de chaque côté, par ex. avec de l'huile d'olive et de l'ail ou avec du beurre aux fines herbes. ...

Conditions de stockage :

Conservez les produits surgelés dans un congélateur fermé, à une température inférieure à - 18 °C. Ne pas recongeler après décongélation. Bien refermer l'emballage après chaque utilisation. Décongélation: la méthode la plus sûre pour décongeler un produit consiste à le placer au réfrigérateur. Couvrez le produit et mettez-le quelques heures à l'avance ou la veille au soir dans la partie la plus froide du réfrigérateur, juste au-dessus du bac à légumes. Préparez de préférence les produits surgelés d

Allégations :

Ce produit provient d'une ferme aquacole qui a répondu au référentiel ASC pour une aquaculture responsable: [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org).

**Les ingrédients :**

99 % CREVETTES (Penaeus vannamei), sel.

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Contient
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion : 1 portion 100 g  
nbre portions par emballage : 8

Valeurs nutritives	Par 100GR	% (1)
Energie (kJ)	332kJ	4
Energie (kcal)	78kcal	4
Lipides (g)	0.5g	1
Dont lipides saturés (g)	0.1g	1
Glucides (g)	0g	0
- Dont sucres (g)	0g	0
Fibres alimentaires (g)	0g	
Protéines (g)	19g	37
Sel (g)	0.44g	7

(1) % de l'apport quotidien de référence par 100GR

**Contact :**

Colruyt Group NV / SA  
Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gslbelu.org/>