



Crevettes tigrées bio entières crues salées et fumées



Présentation

Derrière le mot "gambas" se cache les Aristeidae, une famille de crustacés apparentée aux crevettes mais de taille supérieure. Situé entre la crevette et la langoustine, ce décapode doté d'une double carapace aime se promener dans des eaux plutôt chaudes. Ainsi, ces

Crevettes Tigrées Bio de 15 à 20 cm nous viennent tout droit de Madagascar.

Nos Gambas fumées sont les premières à être certifiées Agriculture Biologique, elles sont issues d'un mode d'élevage Bio faisant appel à des techniques agricoles sans hormones, sans OGM et dans le respect de l'environnement et des animaux.

Une démarche de Pêche Responsable et de protection des ressources dans des eaux d'élevage limpides sans aucune pollution et avec une biodiversité préservée.

La Gambas de Madagascar est réputée pour sa texture fine et savoureuse mais aussi pour son parfum délicat, savoureusement iodé. Dans nos ateliers, nous nous appliquons à conserver toutes leurs caractéristiques et leur apportons en plus une saveur unique procurée par un léger salage en saumure et un fumage à froid très lent dont nos maitres fumeurs ont le secret.

Sorties de nos coresses, elles sont prêtes à cuire et idéales à griller à la poêle ou au barbecue.

Notre suggestion

Décortiquer les Gambas puis les faire sauter 2 à 3 minutes à la poêle, au wok ou à la plancha, avec un filet d'huile d'olive et en les remuant régulièrement.

Le conseil santé du saurisseur

Produit salé, ne pas ajouter de sel lors de la préparation.



Désignation							
Crevettes tigrées bio entières crues salées et fumées 200g sous ATM							
Date de création :	21/08/2019	Page :	2/2	Gencod et code article	3461820300027 - 1471		
Date de révision :	30/08/2019	Ref :	C-D-52				
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +2°C.				DLC garantie à réception :	11 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g d'aliment comestible)			
Crevette géante Tigrée Biologique** élevée à Madagascar (<i>Peneaus monodon</i>), sel, sucre, disulfite de sodium* (E 223 : anti-oxydant) – (*allergènes : crustacés, sulfites). En accord avec la norme pour les crevettes surgelées du Codex Alimentarius (CODEX STAN 92 – 1981, Rev. 1 – 1995) : Concentration maximale de métabisulfite de sodium (E 223) dans le produit fini : 100mg/kg de produit cru comestible, exprimés en SO ₂ , seuls ou en combinaison ** Certifié par FR-BIO-10				Valeur énergétique :	419 kJ/99 kcal		
				Matières grasses :	<0,5 g		
				Dont acides gras saturés :	0,2 g		
				Glucides :	<0,5 g		
				Dont sucres :	<0,5 g		
				Protéines :	23 g		
				Sel:	2,5 g		
CRITERES MICROBIOLOGIQUES à DLC : Note DGAL 07/95 – NS Vétérinaire 23/07/91 relatives aux crevettes congelées provenant de zones tropicales				Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-CE Produit fini non ionisé. Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Traitement au disulfite de sodium Allergènes : crustacés, disulfite de sodium Gambas entière, non décortiquée - Présence de carapace			
Flore aérobie 30°C/g	< 5 000 000						
E.coli/g	< 100						
Clostridium perfringens	< 100						
Vibrio pathogènes (<i>Vibrio cholerae</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	Absence dans 25g						
Listeria monocytogènes/g	<100						
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
UVC	1	0,227	0,2	230	145	35	Emballage primaire : Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous atmosphère modifiée (aligal 15 (50CO2/50N2))
Carton	6	1,362	1,2	292	230	90	Carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Barquette et film à jeter			