



FUMAGE À L'ANCIENNE

Crevettes tigrées bio entières, crues, salées et fumées - 200g



FAIBLE
TENEUR EN
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines



Présentation

La gambas, crustacée semblable à une grosse crevette tigrée, mesure 15 à 20cm et vient 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 hormone, 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.

Leur salage et fumage lent dans nos coresses traditionnelles vont apporter à nos gambas une qualité artisanale. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

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

Aspect nutritionnel

Nos gambas sont naturellement riches en protéines, et ont une faible teneur en matières grasses. Ne pas les cuire permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). L'huile d'olive est riche en acides gras monoinsaturés et contribue à la diminution du risque de plusieurs pathologies. Produit BIO.



Désignation							
Crevettes tigrées bio entières, crues, salées et fumées - 200g sous skin							
Date de création :	13/11/2020	Page :	2/2	Gencod et code article	3461820309020 - 4471		
Date de révision :	12/05/2021	Ref :	C-D-106	Code espèce international	GIT		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	11 jours		
Composition							
Ingrédients :	Calibre :	35 à 40 pièces au kg		Valeurs nutritionnelles (pour 100g d'aliment comestible)			
Crevette géante Tigrée Biologique* élevée à Madagascar (Penaeus monodon), sel de mer, disulfite de sodium** (E 223 : antioxydant) 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 *Certifiée par FR-BIO-10 **Allergènes : crustacés, disulfite de sodium				Valeur énergétique :	435 kJ/103 kcal		
				Matières grasses :	0,6 g		
				Dont acides gras saturés :	0,2 g		
				Glucides :	0,6 g		
				Dont sucres :	0,6 g		
				Protéines :	24 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 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	0,226	0,2	230	145	22	Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous skin
Carton	10	2,384	2	235	300	120	Carton neutre
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Barquette à trier et film à jeter			