

de plats

portion

kcal)

g

g

g



GELINI,  
-BP5041

Belgium



# Cocktail de Fruits de Mer

## COCKTAIL DE FRUITS DE MER, SURGELÉ

**INGRÉDIENTS :** 27% mini. Moules\* décoquillées cuites (moules *Mytilus chilensis* (A) ou moules *Mytilus edulis* (B)) ; 27% mini. Calmar\* blanchis *Loligo spp* (C), sel ou morceaux d'encornet\* géant crus *Dosidicus gigas* (D) ; 13% mini. Têtes et pattes de Calmar crues *Loligo spp*, sel ; 13% mini. Crevettes\* décortiquées blanches *spp* (E) ou *Parapenaeopsis styliфера* (F) ou *Penaeus spp* (G), sel, E330, colorant : E160c.

Traces éventuelles de **sulfites**. Malgré le soin apporté, des coquilles et de cartilages peuvent être présents dans le sachet.

\* Mollusques

\*\* Crustacés

Les lettres suivant le numéro de lot indiquent les espèces mises en œuvre

**INFORMATIONS :** Conditions de conservation : Compartiment à réfrigérateur : 3 jours.

Congélateur\*\*\* (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

**NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION**

**CONSEILS DE PRÉPARATION :** Décongélation : Sortir le produit de l'emballage, le laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur. Utiliser ensuite un produit frais. À consommer après cuisson.

Produit congelé le :

N° Lot :

4 214 11.22

05 - 01 - 2024 / 24134336 (ACE)

04 - 01 - 2026

FR  
76.351.092  
CE

Poids net :  
**500 g**

À consommer de préférence avant le :



Traces éventuelles de coquilles et de cartilages peuvent être présents dans le sachet.

\* Mollusques

\*\* Crustacés

Les lettres suivant le numéro de lot indiquent les espèces mises en

**INFORMATIONS :** Conditions de conservation : Compartiment réfrigérateur : 3 jours.

Congélateur <sup>\*\*\*</sup> (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

**NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION**

**CONSEILS DE PRÉPARATION :** Décongélation : Sortir le produit le laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur. Utiliser un produit frais. À consommer après cuisson.

Produit congelé le :

4 214 11.22

N° Lot :

**06 - 01 - 2024 / 24134336 (ACE)**

**04 - 01 - 2026**

À consommer de préférence avant le :

Poids  
**5**





# Langoustines

Entières crues



SURGELÉ

1kg e

## LANGOUSTINES ENTIÈRES CRUES SURGELÉES

**INGRÉDIENTS :** 99,99% Langoustine\* (*Nephrops norvegicus*), conservateur : E221 (SULFITE de sodium). \*Crustacés. Langoustines capturées au chalut dans la mer du Nord centrale (FAO 27/IVb). Origine Pays-Bas.

**INFORMATIONS :** Conditions de conservation : Au réfrigérateur : 24 heures. Compartiment à glace : 3 jours. Congélateur\*\*\* (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

**NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION.**

**CONSEILS DE PRÉPARATION :** Ne pas décongeler avant cuisson.

**AU COURT-BOUILLON :** Plonger les langoustines dans 2 litres de court-bouillon frémissant. Dès la reprise du frémissement, couper la source de chaleur. Couvrir et laisser cuire 4 à 5 minutes. Egoutter et laisser refroidir.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

|  |                    |
|--|--------------------|
| Energie                                      | 391 kJ (92 kcal)   |
| Matières grasses<br>dont acides gras saturés | 1 g<br>0,2 g       |
| Glucides<br>dont sucres                      | < 0,5 g<br>< 0,5 g |
| Fibres                                       | < 0,5 g            |
| Protéines                                    | 19,7 g             |
| Sel  | 0,83 g             |

Calibre 31 - 40 pièces par kg

NUTRI-SCORE



Fabriqué par : SEACON PRODUCTION BV,  
FOKSDIEP 1, 8321 MK URK, PAYS-BAS.



FR

BARQUETTE  
ET FILM



Pensez au tri. Consultez  
[www.fostplus.be/fr/trier-recycler](http://www.fostplus.be/fr/trier-recycler)

(F)

ODYSSÉE

0 805 101 115

Service & appel  
gratuits

[www.intermarche.com](http://www.intermarche.com)

(B) Service Consommateurs ODYSÉE  
Consumentendienst: [www.intermarche.be](http://www.intermarche.be)



Lot n° / Produit surgelé le :

232711 / 26-05-2023

À consommer de préférence  
avant le :

28-09-2025

NL  
6613  
EG



PLANTS  
dyssée

# Cocktail de Fruits de Mer

Moules - Encornets - Crevettes



Poids net : 500g