



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% minical Calmar* blanchis Loligo spp (C), sel ou morceaux d'encornet* generus Dosidicus gigas (D); 13% mini. Têtes et pattes de Calmar crues Loligo spp, sel; 13% mini. Crevettes* décortiquées blanches spp (E) ou Parapenaeopsis stylifera (F) ou Penaeus spp (G), sel colorant. E1600 £330, colorant : £160c.

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

* Mollusques

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

NFORMATIONS: Conditions de conservation: Compartiment à p réfrigérateur : 3 jours.

Congélateur *** (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur l'emballage NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION

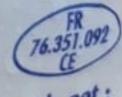
CONSEILS DE PRÉPARATION : Décongélation : Sortirle produit de le laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur. Utiliser ensile un produit frais. À consommer après cuisson.

Nº Lot :

11.22

05 - 01 - 2024 / 24134335 (ACE)

04 - 01 - 2026



Poids net:

À consommer de préférence avant le :

coquilles et de cartilages peuvent être présents dans le sachet " Mollusques

"Crustacés
Les lettres suivant le numéro de lot indiquent les espéces mises en

INFORMATIONS : Conditions de conservation : Compartime

réfrigérateur : 3 jours.

Congélateur **** (-18°C) : jusqu'à la date indiquée sur l'emballage NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION

CONSEILS DE PRÉPARATION : Décongélation : Sortirle produ le laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur. Utilis

un produit frais. A consommer après cuisson.

Produit congelé le :

11.22

05 - 01 - 2024 / 24134335 (ACE)

04 - 01 - 2026

Nº Lot :



Langoustines

* * *

SURGELÉ

1kg e

Entières crues

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.

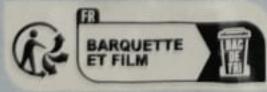
Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100 g
Energie	391 kJ (92 kcal)
Matières grasses dont acides gras saturés	1 g 0,2 g
Glucides dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	19,7 g
Sel	0,83 g

Calibre 31 - 40 pièces par kg

NUTRI-SCORE

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





Pensez au tri. Consultez www.fostplus.be/fr/trier-recycler

Lot n° / Produit surgelé le : 232711 / 26-05-2023

À consommer de préférence avant le :

28-09-2025



® ODYSSÉE 0 805 101 115

Service & appel gratuits

www.intermarche.com

® Service Consommateurs ODYSSÉE Consumentendienst: www.intermarche.be dyssée

Locktail de Fruits de Mer Moules - Encornets - Crevettes

