emfacar

de Doñana à votre table

FICHE TECHNIQUE

GALETTES DE CREVETTES PREMIUM

PRODUIT SURGELÉ
Ne pas recongeler après décongélation.

PRODUIT PRÉCUIT À L'HUILE DE TOURNESOL

INGRÉDIENTS:

Eau, farine de **BLÉ** et de pois chiches, **CREVETTE** 27,85 % (Palaemonete sp.), oignon, eau gazeuse, sel, persil, épaississant E-412, exhausteur de goût E-621 et huile de tournesol.

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES:

Contient du gluten et des crustacés. Il peut contenir des traces du poisson, du lait, de lactose, d'oeuf et de soja.

INFORMATIONS NUTRITIONELLES :

Composition moyenne approximative par 100 g

Valeur énergétique	236,1 Kcal/ 985 KJ
Graisses	14,6 g
Graisses saturées	14,6 g
Glucides	20,3 g
Sucres	1 g
Fibres alimentaires	0,35 g
Protéines	5,7g
Sel	1,83 g
Sodium	0,73 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Salmonelle: Absence/25 g
Listeria monocytogenes: <100 ufc/g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Fines et croustillantes galettes au délicieux goût de crevette, de couleur jaune.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES:

Date d'emballage: Se reporter à l'étiquette sur l'emballage.

Date de péremption: 18 mois.

Lot: Ce numéro fait référence au jour d'emballage, en suivant l'ordre chronologique quotidien du calendrier julien et en ajoutant devant les 2 derniers chiffres de l'année en cours.

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

2 Kg VRAC:

Unité commercial: Boîte de 2 Kg avec sac bleu et interlaminé (Poids net). Boîte en carton (longueur: 25,4 cm; largeur: 23,4 cm; hauteur: 13,2 cm). Poids brut de la boîte: 2,24 Kg.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 12 unités en hauteur (160 cm) et 15 unités de base (au total, 180 unités).

Codes-barres de boîte de galettes 2 Kg: 8436017986204.

-18°C PENDANT LE **STOCKAGE** -15°C PENDANT LE **TRANSPORT**

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Dans la friteuse: Frire sans décongeler dans de l'huile abondante et très chaude (180°C) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pour que la température de l'huile ne diminue pas, il est recommandé de frire peu d'unités à la fois.

À la poêle ou à la plancha: Décongeler, ajouter une petite cuillérée d'huile dans la poêle ou sur la plancha puis les faire griller selon votre goût.

Au four: Préchauffer le four à 180°C, décongeler les galettes et les mettre au four entre 12 et 15 minutes, selon la puissance du four. Il est recommandé de les retourner à mi-cuisson.

EMFACAR, S.L., C/ Arroz Bahía nº 15-17. Pol. Ind. El Puntal, Isla Mayor 41140 (Sevilla).