



FUMAGE À L'ANCIENNE

## Crevettes tigrées bio entières, crues, salées et fumées



FAIBLE TENEUR EN Matières Grasses

RICHE EN Omega 3

RICHE EN Protéines

RICHE EN Vitamine B12



Riche en Sélénium

RICHE EN Iode



### 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 - 800g / 2kg sous ATM							
Date de création :	21/08/2019	Page :	2/2	Gencod et code article	3461820300010 - 1472 3461820300065 - 1476		
Date de révision :	07/08/2024	Ref :	C-D-1472/1476	Code espèce international	GIT		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +2°C. A consommer dans les 3 jours après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	11 jours		
Composition							
Ingrédients :	Calibre :	40 à 50 pièces au kg		Valeurs nutritionnelles (pour 100g d'aliment comestible)			
<b>Crevette géante Tigrée Biologique*</b> élevée à Madagascar ( <i>Penaeus monodon</i> ), 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 <sub>2</sub> , seuls ou en combinaison <b>*Certifiée par FR-BIO-10</b> <b>**Allergènes</b> : 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 :				Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-CE <b>Produit fini non ionisé.</b> Ne contient pas d'ingrédient ionisé. <b>Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Traitement au disulfite de sodium  <b>Gambas entière, non décortiquée</b> - Présence de carapace			
Note DGAL 07/95 – NS Vétérinaire 23/07/91 relatives aux crevettes congelées provenant de zones tropicales							
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
800g - UVC	1	0,881	0,8	325	260	40	Emballage primaire : Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous atmosphère modifiée (aligal 15 (50CO2/50N2))
2kg - UVC	1	2,081	2				
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité			 <b>Barquette et film à trier</b>			