

**BEIGNETS DE CREVETTES**



**COMPOSITION :**

Crevettes : 26%,  
Poudre de béchamel (amidon modifié de pomme de terre, lactosérum, matière grasse de palme hydrogénée, lait écrémé en poudre, maltodextrine de blé), flocons de pommes de terre (déshydratées)  
Œufs, farine, vin blanc, gruyère, moutarde, échalote, sel, piment

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

**1/ Unité de Vente**

Sachet aluminisé  
Marque : FRIGOR  
Code produit FRIGOR : 64  
Poids net : 300 g, minimum 38 beignets  
Gencod : 3 264480 1013 20  
Dimensions UV : ( L x l ) : 210 x 230 (mm)

**2/ Unité Carton**

UC = 16 UV  
Poids UC = 4.8 kg net  
Dimensions UC (mm) : 390 x 195 x 247

**3/ Palette**

C/C = Cartons par Couche : 12  
C/P = Couches par Palette : 6  
Nbre total d'UV par Palette : 1152  
Poids palette : 345.6 kg net  
Palette EUROPE filmée

**UTILISATION AU FOUR TRADITIONNEL EXCLUSIVEMENT : (PAS DE MICRO-ONDES)**

Préchauffez votre four thermostat 8. Sortir les beignets du sachet et les placer bien étalés dans un plat. Laisser cuire 15 minutes.

**VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES** : pour 100 grammes de beignets

Protides : 10.57 g Lipides : 18.8 g Glucides : 21.38 g.  
Soit **297 Kcal**

**DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMUM ( à - 18°C )**: 18 mois.

**MODES ET TEMPERATURES DE CONSERVATION :**

24 heures au réfrigérateur (de +2°C à +6°C)  
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur (-2°C à 0°C)  
18 mois à partir de la date de surgélation au congélateur à - 18°C minimum

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES** conformément à l'Arrêté de 21 Décembre 1979 paru au JO du 19 janvier 1980.

Entreprise certifiée ISO 9001 version 2000 .

Etablissement agréé par les **SERVICES VETERINAIRES**, N° :F 33.096.02 CE