Moules de Bouchot Décoquillées

Mytilus Edulis

Élevées et transformées en FRANCE

Saveur inimitable - Texture onctueuse

Surgelé

Ne pas recongeler un produit décongelé 400g conserver à -18°C

Moules de Bouchot décortiquées précuites surgelées

Ingrédients : Moules de Bouchot STC (mollusques)

Mytilus Edulis
Élevées en France

FR
62.894.101
CE

Conseils d'utilisation :
Décongélation au réfrigérateur : laisser les moules deux heures environ hors de leur emballage, recouvertes d'un film protecteur. Utilisez-les comme un produit frais.
À conserver 24 heures au réfrigérateur, trois jours dans le compartiment glace, plusieurs mois à -18°C dans un congélateur.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : énergie 435 kj et 103 kcal.
Matières grasses : 1,0g dont acides gras saturés 0,5g.
Glucides 6,2g dont 0g sucres. Protéines 17g. Sel 0,59g.

Produit congelé le : À consommer de préférence avant fin : Lot :
Voir sur sachet

Peut contenir des traces de poissons, crustacés.

CULTIMER PRODUCTEURS ASSOCIÉS www.cultimer.com

MOULES DE QUALITÉ PRODUITES EN FRANCE