



Les Recettes d'Ambroise

COQUILLAGES CUISINÉS

AMANDES DES MERS FARCIES SURGELEES

(Glyceremis glyceremis)

18 amandes des mers en barquette plastique transparente

INGREDIENTS :

Amandes des mers (Glyceremis glyceremis),
Beurre de Normandie, ail, échalote, persil, sel, poivre

ANALYSE NUTRITIONNELLE :

Humidité (%)	52.80
Lipides (%)	23.08
Protéines (%)	7.90
Glucides (%)	3.50
Valeur nutritionnelle pour 100g	338.00
Valeur énergétique (Kj) pour 100g	1396.00

CONSERVATION :

Ce produit doit être conservé à une température de -18°C.
Dans des conditions normales de conservation:
la DLC est de 18 mois.

CONDITIONNEMENT :

18 amandes des mers en barquette plastique transparente
GENCOD 3500560005028
UC : poids brut : 720g ; poids net: 90g
UL : carton de 16 barquettes ; poids total: 11.8kg

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Réchauffer durant 7/8 min dans un four préchauffé à 240°
Micro-ondes déconseillé



LES RECETTES D'AMBROISE - SARL MARAIS

ZA d'Hennequeville - Rue des Feugrais - 14360 TROUVILLE SUR MER

Tél : +33 (0)2 31 98 95 67 - Fax : +33 (0)2 31 98 93 20 - Email : contact@recettes-ambroise.com

Capital 39 637 euros - Agrément sanitaire FR 14 715 071 CE

RCS 391267325 LISIEUX - TVA INTRA : FR 40391267325 - APE: 152Z