



**Les crevettes grises de la mer du Nord possèdent une pigmentation de camouflage marron sablé qui peut changer pour se confondre avec son environnement. Elles vivent dans des eaux peu profondes qui peuvent aussi être légèrement saumâtres, et se nourrissent la nuit. Pendant la journée, elles restent enterrées dans le sable pour échapper à leur prédateurs. Les crevettes sont toujours cuites à l'eau de mer à bord des bateaux de pêche.**

## Information produit

Nom scientifique :	<i>Crangon crangon</i>
Origine :	Pêchées en mer du Nord
Composition :	80% crevettes + 20% glaçage protecteur
Taille :	Taille unique, non précisée
Traitement :	Cuites et décortiquées
Conservation :	-18° C
Durée de vie :	18 mois dès production
Utilisation :	Salade de crevettes, cocktail de crevettes, hors-d'œuvre
Préparation :	Décongeler, prêt à servir

## Information sur le conditionnement

Unité consommateur :	Sachet 1 kg - 800g e	
Carton principal:	10 x 1 kg	
Choix de marque:	Elite	Langues sur l'emballage: NL, FR, DE, GB
Cartons/Europalette:	56 (7 couches x 8 cartons)	