

SIROCCO FOOD S.A.

37, Rue des Mathurins 75008 PARIS

Tél. 02.32.62.54.26 Fax. 02.32.36 25.51 Email. siroccofood@wanado.fr

TARIF AU 01/01/2008

CLUSTER DE KING CRAB



Photo non contractuelle

ESPECE	PARALITHODES CAMCHATICUS
CODE PRODUIT	CLUSTER KING CRAB CLUSTER DE CRABE ROYAL TAILLE 5L / 6L QUALITE A
ORIGINE	RUSSIE
DATE DE PECHE	PRINTEMPS - HIVER
DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>La pêche est réalisée par bateau usine au casier grand fond. Remontage à bord, triage et élimination par rejet à la mer des spécimens n'ayant pas la taille minimum requise et des femelles. Lavage sous pression des crabes à l'eau de mer. Cuisson. Egouttage d'une durée de 5 à 10 minutes en panier. Surgélation à sec en tunnel. Mise en cartons vrac. Arrivée en CE – Déconditionnement en froid négatif -18° - Tri de la marchandise – Analyses et reconditionnement par taille en cartons de +/- 20 kg..</p>
TAILLE	5L / 6L
QUALITE	QUALITE A – Absence de tâches sur la carapace – Remplissage minimum 90 % - Pas de broken – Analyses complètes sur demande
ZONE DE PECHE	FAO 27 – ATLANTIQUE NORD EST
PACKAGING	Cartons de +/- 20 kg Caisses polystyrène 10 kg (+ 0,80 €/kg)
CONDITIONS DE CONSERVATION	<p>Garder congelé à – 18°C. A consommer de préférence 2 ans après la date de production. Ne jamais recongeler un produit décongelé.</p>
DISTRIBUTION	Transport frigorifique – Température - 18°C