

# PRODUIT HMC

Description : Croquette aux crevettes grises 33% ou 44%

Dernière modification : 08-12-2018

Créé par : Quentin Peeters

Contact : [direction@hmcbelgium.com](mailto:direction@hmcbelgium.com)

Autorisation Afsca : AER/LIE/023723


TVA : 0651-873-454

Lieu de Fabrication : Rue de Gaillarmont 95 , 4032 Chénée , Belgique

## Informations générales

<b>Produit</b>	Croquettes au crevettes grises 70-85G	<b>Format</b>	Rectangulaire - ronde
----------------	---------------------------------------	---------------	-----------------------

## Information du produit

	Frais	Surgelé	
Format	Rectangulaire	ronde	
Poids	+70G	+85G	
Température de conservation	2 à 7°	-18°	
Durée de conservation	18J sous ATM	1 an	

## Conditionnement

Croquettes fraîches	- Boite en plastique alimentaire transparent decatray 1612-52 750 ml rcp transparent avec film decapeel 11103 390mm, sous atmosphère protectrice Gourmet N70	4 pièces
Croquettes surgelées	Carton Fefco 0713 310x210x80 + fenêtre	24 pièces

## Ingrédients

lait, crevettes grises (33%-44%) fromage au lait de vache rapé séché, roux (farine de Blé, huile de Palme), soupe de poissons, chapelure (farine de blé, eau, sel, levure), blanc d'œufs, épices (sel, poivre)

Allergènes : Œuf, lait , blé, crustacés.

## Conseil de cuisson

Fraîche ou décongelée

Friteuse : +- 4' à 190° , lorsque vous entendez des crépitements, sortez les croquettes.

Congelée

Friteuse : +- 6' à 180° , lorsque vous entendez des crépitements, sortez les croquettes.