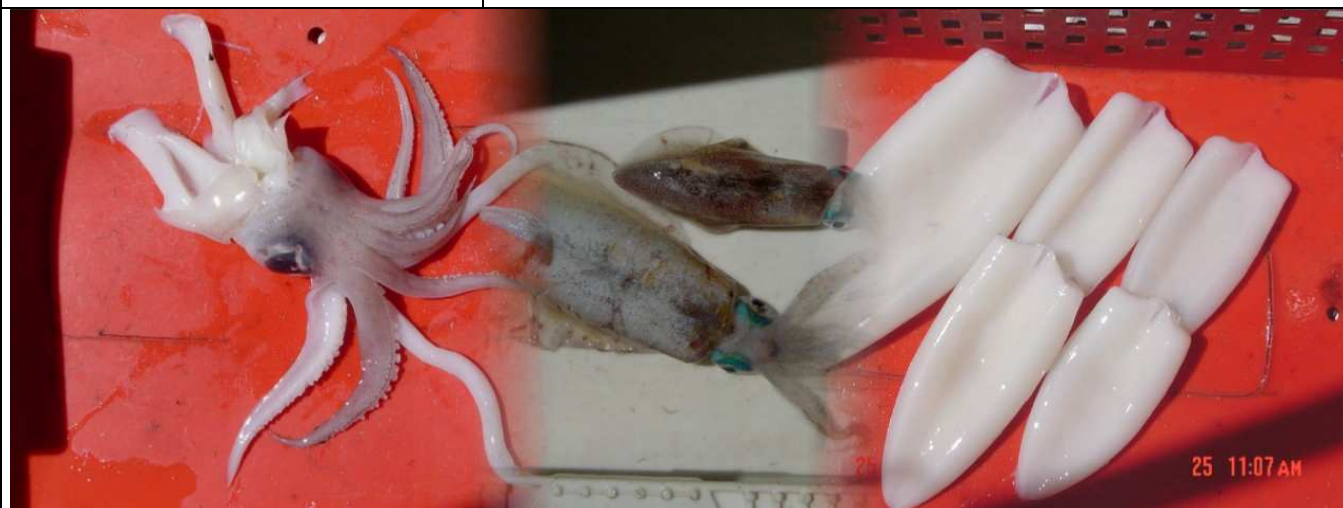


- **Dénomination :** Calmar entier cru congelé
Filet de calmar cru congelé
- **Nom scientifique :** *Sepioteutis spp.*
- **Provenance des matières premières :** Produits de la pêche locale issus de la collecte de Morombe à Androka (zone FAO 51)
- **Caractéristiques de la matière première :** Calmars frais en vrac sous glace

- | | |
|---|--|
| ➤ Caractéristiques du produit fini | Entier cru congelé
En filet cru congelé |
|---|--|

- | | |
|----------------------|-------|
| ➤ Ingrédients | Aucun |
|----------------------|-------|

- | | |
|-------------------|--------------------------------------|
| ➤ D.L.U.O. | 24 mois après la date de congélation |
|-------------------|--------------------------------------|



- | | |
|-------------------------|---|
| ➤ Présentation : | <ul style="list-style-type: none"> - IQF - En filet - En bloc (entier) |
|-------------------------|---|

- | | |
|---------------------------------|---|
| ➤ Calibres disponibles : | En Filet : 100 – 200 g ; 200 – 400 g ; 400 – 600 g ;
600 – 800 ; > 800 g |
|---------------------------------|---|

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| ➤ Tonnage : | Plus de 80 tonnes par an |
|--------------------|--------------------------|

UTILISATION : A consommer par tous les groupes de consommateurs, sauf les nourrissons, les allergiques et les immunodéficients en le décongelant et en le préparant comme du produit frais.