

- **Dénomination :** Langoustes entières crues congelées
Queues de langouste crues congelées
- **Nom scientifique :** *Panulirus versicolor*, *P. penicillatus*,
P. homarus, *P. Longipes*
- **Provenance des matières premières :** Produits de la pêche locale issus de la
collecte de Itampolo à Androka (zone FAO 51)
- **Caractéristiques de la matière première :** Achetée et livrée vivante

- | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| ➤ Caractéristiques du produit fini | Cru congelé |
| ➤ Ingrédients | MBS |
| ➤ D.L.U.O. | 24 mois après la date de congélation |



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ➤ Présentation : | <ul style="list-style-type: none"> - Entière - En queue (sachet ou vrac) |
| ➤ Calibres disponibles : | En entière : 140 – 250 g ; 250 – 350 g ; 350 – 500 g ;
500 – 800 g ; 800 – 1 000 g
En queue : < 100 g ; 100 – 150 g ; 150 – 200 g ; > 200 g |
| ➤ Tonnage : | Plus de 10 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.