

- **Dénomination :** Poulpes entiers crus congelés
- **Nom scientifique :** *Octopus cyanea, O.aegina, O. macropus*
- **Provenance des matières premières :** Produits de la pêche locale issus de la collecte de Morombe à Androka
- **Caractéristiques de la matière première :** Poulpes frais en vrac sous glace

➤ **Caractéristiques du produit fini** Vidé, sans bec sans yeux, battu, cru et congelé

➤ **Ingrédients** NaCl

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



➤ **Présentation :**

- En fleur (IQF)
- En bloc de 5 kg

➤ **Calibres disponibles :**

300 – 500 g	1 500 – 2 000 g
500 – 800 g	2 000 – 3 000 g
800 – 1 200 g	> 3 000 g
1 200 – 1 500 g	

➤ **Tonnage :** Plus de 400 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.