Smålandskräftan

Färska kokta
Havskräftor 500g

På Smålandskräftan förädlar vi delikatesser från hav & sjö. Det är vår stora passion och även vårt levebröd. Därför är det förstås jätteviktigt för oss att alla våra råvaror fiskas eller skördas på ett för naturen hållbart sätt. Vår råvara är antingen burfångad eller så kommer den från ett hållbart certifierat fiske. De här havskräftorna kommer ifrån ett hållbart certifierat fiske, fångstmetoden och området framgår av märkningen på kartongen.

De här havskräftorna är unika. I just den här formen har vi lagt färska havskräftor, fyllt på med vatten, salt och socker, **inget mer!** Formen har vi sedan förslutit genom att använda en plastfilm med ventil. Därefter har vi tillagat havskräftorna. Genom den lilla ventilen släpps syret ut och vi har en fantastisk råvara som har behållit sin färskhet och sitt näringsinnehåll, dessutom med en längre hållbarhet. Färdig att servera eller tillaga.

Färska kokta havskräftor i lag.

Ingredienser
HAVSKRÄFTOR *(Nephrops norvegicus)*, vatten, salt och socker.

Allergener skrivna i VERSALER.

Fångstmetod och område
Från ett MSC certifierat fiske, se märkning på produkt för metod och område.

Förvaring
Kylvara +4°C eller kallare.
Öppnad vara förvaras i kylskåp och förbrukas inom 1 dygn.

Källsortering
Kartongen sorteras som pappersförpackning, formen och filmen som plast.



Näringsvärde per 100g:

Energi	352kJ/83kcal
Fett	0,5g
Varav mättat	0,1g
Kolhydrat	1g
Varav Sockerarter	0,5g
Protein	18,6g
Salt	2,5g

HÅLLBART FISKE MSC www.msc.org/se

MSC-C-54527
Från ett MSC-certifierat hållbart fiske. www.msc.org/se

Nettovikt/frp	Hållbarhet, antal dagar
Ca 1160g varav 500g havskräftor	21

7 350046 100220

DELIKATESSER FRÅN HAV & SJÖ

Smålandskräftan AB, Bockängsgatan 6, 571 38 Nässjö
Web: www.smalandskraftan.se E-post: info@smalandskraftan.se Tel: 0381-740 10