

- **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

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



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