



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 113 grams (113g)
Portion de 113 grammes (113g)

Calories 80	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 1 g	1%
Saturated / saturés 0 g	0%
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	
Sugars / Sucres 1 g	1%
Protein / Protéines 13 g	
Cholesterol / Cholestérol 160 mg	
Sodium 515 mg	22%
Potassium 17 mg	0%
Calcium 37 mg	1%
Iron / Fer 4 mg	22%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

PRODUCT CODE: 129021

Spanish Style Paella

Inspired by the vibrant coasts of Spain, our Spanish Style Paella brings together fragrant rice, delicate seafood, and rich Mediterranean spices in perfect harmony. Each spoonful is warm, colorful, and deeply comforting, echoing the lively spirit of seaside gatherings. A simple dish that carries the soul of Spain to your table.

PRODUCT CODE: 129021

Paella à l'espagnole

Inspirée des côtes vibrantes de l'Espagne, notre paella style espagnol marie un riz parfumé, des fruits de mer délicats et de riches épices méditerranéennes. Chaque bouchée est chaleureuse, colorée et pleine de caractère, rappelant l'ambiance conviviale des repas au bord de la mer. Un plat simple qui transporte l'âme de l'Espagne jusqu'à votre table.

INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

INGREDIENTS: Calrose rice, MIXED VEGETABLES: red onions, red bell peppers, green bell peppers, peas, dried chorizo, (pork, salt, dextrose, spices, dehydrated garlic, smoke flavor, sodium erythorbate, bacterial culture, sodium nitrite)

BROTH: clam juice, (dehydrated clam juice water, maltodextrine) white wine (sulfites), olive oil, dehydrated chicken stock(chicken), seasoning (paprika, salt, dehydrated vegetables (garlic, red bell pepper) spices (chili, cayenne pepper, canola oil, spice extract) turmeric, sea salt, American saffron, xanthan gum, black pepper, parsley. SEAFOOD MIX: shrimp, bay scallops.

Contains: shellfish, pork, molluscs, chicken, sulfites

INGRÉDIENTS : riz calrose, MÉLANGE DE LÉGUMES : oignons rouges, poivrons rouges, poivrons verts, petits pois, Chorizo en dés (porc, sel, dextrose, épices, ail en poudre, saveur fumée, erythorbate de sodium, culture bactérienne, nitrite de sodium).

BOUILLON : jus de palourdes (palourdes, maltodextrine), eau, vin blanc (sulphites), huile d'olive, bouillon de poulet déshydraté (poulet), assaisonnement (paprika, sel, légumes déshydratés (ail, poivron rouge)épices (chili, poudre de cayenne) huile de canola extrait d'épices) curcuma, sel marin, safran américain, gomme de xanthane, poivre noir, persil. FRUITS DE MER : crevettes,pétoncles de baie.

Contient : Poisson, porc, mollusques, poulet, sulphites

Cooking instructions:

- Sous Vide , 60 °C: 25 mins
- Stovetop / la poêle , 4-6 mins
- Microwave /Micro, 2-3 Mins

PRODUCT / PRODUIT

SPECIES / ESPÈCE	SHRIMP - SCALLOP / CREVETTE - PÉTONCLE
SCIENTIFIC NAME / NOM SCIENTIFIQUE	PECTINIDAE, CARIDEA
ORIGIN / ORIGINE	CHINA (PROCESSED IN CANADA) / CHIN (TRANSFORMÉ AU CANADA)
SEASON / SAISON	ALL YEAR ROUND / TOUTE L'ANNÉE
STATE / CONSERVATION	FROZEN / SURGELÉ
SHELF LIFE / DURÉE DE VIE	24 MONTHS / MOIS
PORTION SIZE / TAILLE DE LA PORTION	N/A

LOGISTICS / LOGISTIQUES

PACKAGING / EMBALLAGE	10 X 454 G (10 X 1LB)
PALLETIZATION / PALETTISATION	TBA
GTIN CODE / CODE GTIN	10055664236842
UPC CODE / CODE UPC	055664236845
MASTER CASE DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA BOITE	TBA
INNER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE INTERNE	22.4 X 15.1 X 6 CM
GROSS WEIGHT OF CASE / POIDS BRUT DE LA BOITE MASTER	5 KG (11 LB)
NET WEIGHT OF CASE / POIDS NET DE LA BOITE	4.54 KG (10 LB)
NET WEIGHT OF INNER BAG / POIDS NET DE L'EMBALLAGE INTERNE	454 G (1 LB)
BEST BEFORE FORMAT	YYYY/MM/DD

Information subject to change without notice at the discretion of Lagoon Seafood.
Informations susceptibles de changer sans préavis à la discrétion de Fruits de Mer Lagoon.

FOR MORE INFORMATION VISIT
POUR PLUS D'INFORMATIONS VISITEZ

www.Lagoonseafood.com

