

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

POISSON QWEHLI

PORTIONS INDIVIDUELLES, PACKS SOUS VIDES : DANS L'EAU FROIDE



Laissez le produit dans son **emballage d'origine**.



Plongez le produit dans un récipient **d'eau propre et potable*** entre 0 et 4°C jusqu'à décongélation totale (entre 15 et 30 min environ). **Ne laissez pas le produit dans l'eau plus de temps que nécessaire.**



A consommez dans les **24 heures**, cru ou cuit, pour un maximum de fraîcheur. Gardez le produit au réfrigérateur entre **+2°C et +4°C**.

FILETS >1KG / POISSONS ENTIERS AU RÉFRIGÉRATEUR



Laissez le produit dans son **emballage d'origine**.



Laissez-le au **réfrigérateur entre 24 et 48 heures** jusqu'à décongélation totale (adaptez le temps à la taille du filet/poisson).



A consommez dans les **24 heures**, cru ou cuit, pour un maximum de fraîcheur. Gardez le produit au réfrigérateur entre **+2°C et +4°C**.

CREVETTES QWEHLI

SOUS L'EAU



Prenez le nombre de crevettes que vous désirez et placez-les dans une récipient. Placez le bol **sous une eau propre et potable*** pendant 5 à 8 minutes.



Placez-les sur du **papier absorbant** et laissez-les sécher.



A consommez dans les **12 heures**, cru ou cuit, pour un maximum de fraîcheur. Gardez le produit au réfrigérateur entre **+2°C et +4°C**.

Pour des raisons de sécurité alimentaire, nous vous recommandons de suivre ces procédures. Cela garantira également que le goût et la texture ne soient pas altérés une fois le poisson décongelé. * Qwehli ne peut être tenu responsable d'une contamination causée par une eau non-potable.