

Crevettes séchées Saveur Paprika Fumé

Ce produit est élaboré à partir de crevettes entières précuites, marinées au paprika fumé, puis séchées à l'étuve. Le paprika apporte une couleur rouge intense et une saveur chaude, légèrement piquante. La texture croustillante résulte d'une déshydratation maîtrisée. Atouts : faible en lipides, sans additifs, riche en antioxydants, stable à température ambiante.



Descriptif général

Shrimpies, ce sont de savoureuses bouchées croustillantes à base de crevettes séchées, riches en protéines et sans conservateurs, déclinées en trois saveurs : ail-coriandre-citron, paprika fumé et caramel.

Les têtes, elles, sont valorisées en farine nutritive, idéale pour enrichir des recettes ou créer des produits innovants.

Shrimpies, un projet gourmand, durable et engagé !



SHRIMPES



- **ARDOUZ Amal,**
- **HASNAOUI Salma,**
- **OKOLO-OSSILIGUI Hugues-Paulinho,**
- **oubidar Hajar,**
- **OUMAS-OU Assia,**
- **RIAHI EL IDRISI Asmaa,**



Pr.MKADEM

23^e éme édition FORUM IAA ENTREPRISES

Crevettes séchées Saveur Citron, Coriandre & Ail

Crevettes séchées citron, coriandre & ail Crevettes précuites, marinées au citron, ail et coriandre, puis séchées pour un croquant savoureux et frais.

Atouts : riches en protéines, sans sucre ni additifs, source d'antioxydants, longue conservation.



Crevettes séchées Saveur Caramel

Crevettes saveur caramel
Un mariage audacieux de crevettes croustillantes et caramel chaud légèrement salé, pour une expérience sucré-salé gourmande.
conservation.



Farine de crevettes

Farine de crevettes – 100 % naturelle
Issue des têtes et pattes de crevettes, séchées puis broyées.
Riche en protéines, minéraux, astaxanthine et chitosane, sans additifs ni sel.



“
Engagement
Respect
Confiance
“



asseleing.iaa



asseleing iaa
iav hassan II



asseleing iaa