

**Soleya**  
By Afroduct

# Yeet

Mollusque fermenté, salé et  
séché - Spécialité sénégalaise,  
transformée en France



**Poids net/  
Net Weight**  
100g e

*La mer en saveurs*



Spécialité de la cuisine sénégalaise  
à base de mollusque salé et séché,  
utilisée pour enrichir la saveur  
des plats.

>>



<<

Pour plus d'infos sur la gamme  
Soleya, scannez ici.



**Soleya**  
By Afroduct

- **Dénomination légale :**  
**Mollusque** (Cymbium pepo),  
salé, fermenté et séché

- **Ingrédients :**  
Mollusque (Cymbium pepo), sel Pêché  
en mer (engins : filets maillants) -  
Zone FAO 34 - Atlantique Centre-Est

- **Conditions de conservation :**  
À conserver dans un endroit sec,  
à l'abri de la chaleur (max. 20°C)  
et de l'humidité. Peut être congelé  
pour une conservation prolongée.  
Après ouverture, conserver au  
réfrigérateur.

- **Allergènes :**  
Contient des mollusques.

- **Autres informations :**  
Spécialité de la cuisine sénégalaise  
à base de mollusque salé et séché,  
utilisée pour enrichir la saveur des

• **Valeurs nutritionnelles moyennes  
pour 100 g (indicatives) :**

Énergie	- - - -	520 kJ / 124 kcal
Matières grasses	- - - -	1,5 g
dont acides gras saturés :	- - - -	0,4 g
Glucides	- - - -	0 g
dont acides gras saturés :	- - - -	
Protéines	- - - - - - - -	27 g
Sel	- - - - - - - -	8,5g



- **Fabrication :**  
Transformé et conditionné pour  
Afroduct SAS - 60 rue François Ier,  
75008 Paris - France - contact@afro-  
duct.fr
- **Site de transformation agréé :**  
EST FRITURE SAS - 2 rue des Aulnes,  
67590 Wintershouse - France - N°  
agrément : FR 67.540.001 CE
- **Mode d'emploi :**  
Peut être ajouté directement à vos  
préparations (sauces, ragoûts, plats  
traditionnels) pour en relever la  
saveur.
- **À consommer de préférence avant :**  
voir emballage. Le numéro de lot et la  
DDM sont imprimés sur l'emballage.