

Coeur Filet Merlu Sans Peau 125gr

Réf : 11215

Fournisseur : O'FISH

| | | |
|-----------------------|-----------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Hors UE | |
| Conditionnement | Carton vrac | Carton de 5.000 kg |

| | |
|------------------------------|--|
| Liste des ingrédients | coeur de filet de merlu du Cap "Merluccius Capensis ou Merluccius Paradoxus ou Merluccius Hubbsi" sans peau, sans arêtes, sans traces de sang, hématomes, parasites, nageoires, écailles, membranes noires et brûlures par le froid. Glazing de protection 6-8 %, compensé |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : chalut, ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Est FAO 47, Océan Atlantique Sud-Ouest FAO 41 Transformé en Namibie Surgélation IQF Absence d'OGM |
| Allergènes | poissons |

| | |
|--|--|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Temps de décongélation | 8 heures entre 0° et 4°C |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24 heures entre 0° et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Décongelez le produit 8 heures entre 0°C et 4°C. Faire cuire à coeur avant consommation, à utiliser comme un produit frais. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|----------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Énergie (kj) : 315 | Fibres alimentaires (g) : 0 | |
| Glucides (g) : 0 | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 17 |
| Matières grasses (g) : 0.7 | Dont en acides gras saturés (g) : 0 | Sel (g) : 0.1 |