

Coeur Filet Merlu Sans Peau 125gr

Réf : 11215

Fournisseur : O'FISH

Origine / Fabrication	Origine Hors UE	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
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