





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" sans peau, sans arêtes, sans traces de sang, hématomes, parasites, nageoires, écailles, membranes noires et brûlures par le froid	
Informations complémentaires	Engin de pêche : chalut, ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Est, FAO 47 Surgélation IQF	
Allergènes	Poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	8h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 324		
Glucides (g) : 2.50	Dont en sucres (g): 0.50	Protéines (g) : 18.50
Matières grasses (g) : 0.52	Dont en acides gras saturés (g) : 0.16	Sel (g): 0.38