



Saumon Fumé Tranché Long 1,2/1,7kg

Réf: 11744

Fournisseur: MAREE COTE D'OPALE

| Origine / Fabrication | Origine UE, hors UE | | | |
|------------------------------|---|--------------------|--|--|
| Conditionnement | Carton de 5 pièces | Carton de 6.000 kg | | |
| | | | | |
| Liste des ingrédients | 97% saumon fumé "Salmo Salar" sans peau, tranché long, fumé à froid au bois de hêtre et salé au sel sec | | | |
| Informations complémentaires | Zone d'aquaculture : Norvège, Écosse Conditionné sous vide | | | |
| 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. Sortir 10 minutes avant de déguster. | |

Informations nutritionnelles pour 100g

| Énergie (kj) : 743 | Énergie (kcal) : 178 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
|-----------------------------|--|-----------------------------|
| Glucides (g): 0.91 | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 22 |
| Matières grasses (g) : 9.49 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.06 | Sel (g): 3 |