



## 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