

Saumon Fumé Tranché Long 1.2/1.8kg

Réf : 11744-P

Fournisseur : MAREE COTE D'OPALE

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 5 pièces en poids variable	Carton de 5.200 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	Produit surgelé - Foodservice Zone d'aquaculture : Norvège, Écosse Conditionné sous vide 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. 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