

Noix Saint Jacques S/C 40/50

Réf : 11776

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	noix de saint Jacques décoquillées et nettoyées "Placopecten Magellanicus" Clearwater	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21 40 à 50 pièces/lb Surgélation simple en mer Absence d'OGM	
Allergènes	mollusques / présences éventuelles : poissons, crustacés	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Rincer les noix à l'eau froide, laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur (astuce : décongélation dans un mélange 1/3 de lait 2/3 d'eau), absorber l'eau avec un papier absorbant et faire cuire à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 271	Énergie (kcal) : 62	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 13



Matières grasses (g) : 1

Dont en acides gras saturés (g) : 0.1

Sel (g) : 0.2