





Tataki Thon +/- 450gr

Réf : **12210**

Fournisseur : COMPTOIRS OCEANIQUES				
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM			
Conditionnement	Carton vrac		Carton de 4.000 kg	
Liste des ingrédients	tataki de thon listao "Katsuwonus Pelamis" saisi sur la longe de manière à laisser le coeur cru, grillé en surface et cru à coeur			
Informations complémentaires	Engin de pêche : filet tournant, filet soulevé Zone de pêche : Océan Indien Ouest FAO 51 Présentation japonaise			
Allergènes	Poissons			
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé		
Temps de décongélation		3h entre 0°C et 2°C		
Durée de vie estimée après décongélation		48h entre 0°C et 4°C		
Recommandations de mise en oeuvre		Découper les tatakis en tranche et les laisser au frais pendant 1h pour terminer la décongélation. Sortir le tataki du sac et mettre le en bac gastro troué pendant 3h enroulé de papier absorbant (absorption de l'exudat). Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre au frais 1h pour terminer la décongélation. Le tataki est prêt à être servi.		

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 460.90	Énergie (kcal) : 110	Fibres alimentaires (g): 0
Glucides (g) : trace	Dont en sucres (g): 0.60	Protéines (g) : 27.50
Matières grasses (g) : 0.10	Dont en acides gras saturés (g) : 0.01	Sel (g): 0.05