Dos Cabillaud Skrei Avec Peau +/- 150gr

Réf : **12364**

Fournisseur : PRIMEX INTERNATIONAL

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	dos de cabillaud Skrei "Gadus Morhua" avec peau et qualité sans arêtes, correctement paré (flanc, gras, points de sang, viscères)
Informations complémentaires	Transformé en Norvège Engin de pêche : senne, filet maillant, filet similaire, lignes, hameçon Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est FAO 27 Sous zone de pêche : Mer des Barents, Mer de Norvège, Spitzbergen et île aux ours Surgélation IQF simple ou sous vide Conditionné en France
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	Cuisson sans décongélation : au four traditionnel 20 min environ à 210°C (th. 7). Décongélation : 4h au réfrigérateur. Cuisson après décongélation : 10 min à la poêle.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 318	Énergie (kcal) : 74.80
Protéines (g) : 18.10	
Matières grasses (g) : 0.30	Sel (g) : 0.18