

Dos Cabillaud Sans Peau MSC +/- 130gr

Réf : 12843

Fournisseur : FIRST ATLANTIQUE

Origine / Fabrication	Origine Hors UE	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	dos de cabillaud "Gadus Morhua" sans peau et sans arêtes	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Autre dénomination : morue commune Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Norvège sous zone II, Mer Barents sous zone I, Océan Atlantique FAO 27 Conditionné en carton vrac avec housse Surgélation IQF simple sur terre 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. Faire cuire à coeur avant consommation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 333	Énergie (kcal) : 78	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.8	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17.9
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.08