

Dos Cabillaud Sans Peau +/- 150gr

Réf : 13014

Fournisseur : PRIMEX INTERNATIONAL

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

Liste des ingrédients	dos de cabillaud cru "Gadus Morhua" correctement paré (retrait de la peau, des viscères, qualité sans arêtes)	
Informations complémentaires	Engins de pêche : ligne, hameçons, chaluts Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO 27, sous zone I ou II Surgélation simple ou double IQF Absence d'OGM	
Allergènes	Poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	24h dans le réfrigérateur (+4°C)	
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson sans décongélation : - four traditionnel 20 min environ à 210°C (th. 7). Cuisson après décongélation : - 10 min à la poêle.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 360	Énergie (kcal) : 86	
Glucides (g) : 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 0.9	Dont en acides gras saturés (g) : 0.2	Sel (g) : 0.21