Aile Raie Pelée 400/800gr

Réf : **10110**

Fournisseur : FIRST ATLANTIQUE

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

Liste des ingrédients	aile de raie "Leucoraja Ocellata" ou "Leucoraja Erinacea" sans peau et avec cartilage
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : filet maillant, filet similaire Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest, FAO 21 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) : 358	Énergie (kcal) : 84	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.1	Dont en sucres (g) : 0.4	Protéines (g) : 21.1
Matières grasses (g) : â‰¤0.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr