

Tranches Saumon Fumé 1kg

Réf : 13435

Fournisseur : PACIFIC WEST

Origine / Fabrication	Origine Norvège	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	97% filet de saumon atlantique "Salmo Salar" (sans peau), fumé au bois de hêtre sans arête, sans peau pré-découpé, 3% de sel
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice 42/53 tranches par kg Surgélation semi IQF Plaque Skin Pack Absence d'OGM
Allergènes	poisson

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.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 838	Énergie (kcal) : 198	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 2	Sel (g) : 2.5