



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	42/53 tranches par kg Aquaculture de Norvège Absence d'OGM Surgélation semi-IQF Plaque Skin pack			
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	Décongelez le produit 8 heures entre 0°C et 4°C.	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 838	Énergie (kcal) : 198	
Protéines (g) : 20		
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) : 2	Sel (g) : 2,5