

Dos Colin Lieu Noir Sans Peau +/- 150gr

Réf : 13363

Fournisseur : NORDIC SEAFOOD

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

Liste des ingrédients	dos de colin lieu "Pollachius Virens" sans peau et sans arêtes
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO 27 Surgélation IQF simple ou double Absence d'OGM
Allergènes	poissons / Présences éventuelles : crustacés

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24h 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 24 heures entre 0°C et 4°C. Faire cuire à cœur avant consommation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 335	Énergie (kcal) : 79	Fibres alimentaires (g) : 0.
Glucides (g) : 1	Dont en sucres (g) : 0.25	Protéines (g) : 18.4
Matières grasses (g) : 0.6	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.13