Noix Saint Jacques S/C MSC 20/30

Réf : **13381**

Fournisseur : NORDIC SEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine Canada	
Certificat / Label	MSC	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 1kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	noix de St Jacques crues et sans corail "Placopecten Magellanicus"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Ouest FAO 21 Absence d'OGM Surgélation IQF en mer 20 à 30 pièces/lb
Allergènes	mollusques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Rincer les noix à l'eau froide, laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur (astuce : décongélation dans un mélange 1/3 de lait 2/3 d'eau), absorber l'eau avec un papier absorbant et faire cuire à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 305.4	Énergie (kcal) : 72.1	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 16.2
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.2	Sel (g) : 0.4