

Noix Saint Jacques MSC 20/30

Réf : 13456

Fournisseur : FRESHPACK

| | | |
|-----------------------|--|---------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Canada | |
| Certificat / Label | MSC Produit répondant à la loi EGALIM | |
| Conditionnement | Carton de 10 sachets de 1kg | Carton de 10.000 kg |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| Liste des ingrédients | noix de saint jacques entières, sans corail, de couleur blanche ambrée "Placopecten magellanicus" Clearwater | |
| Informations complémentaires | Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO - 21 Surgélation IQF simple en mer 20 à 30 pièces/lb | |
| Allergènes | mollusques / présences éventuelles : crustacés, poissons | |

| | | |
|--|---|--|
| 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) : 318 | Énergie (kcal) : 75 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 0.6 | Dont en sucres (g) : 0.01 | Protéines (g) : 17.2 |
| Matières grasses (g) : 0.4 | Dont en acides gras saturés (g) : 0.1 | Sel (g) : 0.4 |