Cubes Colin Lieu Noir +/-30gr

Réf : **13544**

Fournisseur : CORNIC NOVAMER

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 2 sachets de 5kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	cubes de filet de colin lieu noir sans peau et sans arêtes "Pollachius Virens"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : senne, chalut, filet maillant, ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est FAO 27 Sous zone de pêche : Mer Barents, Mer de Norvège, Mer du Nord, Islande et Féroé Dimension : L 3.1 x l 3.1 x E 3.1cm Surgélation IQF simple sur terre Absence d'OGM
Allergènes	poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Sans décongélation, placez les cubes sur une plaque au four à chaleur à 180°, température stabilisée. Assaisonner selon vos envies, idéal pour une brandade ou toutes autres recettes culinaires.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 388	Énergie (kcal) : 92	Fibres alimentaires (g) : 0.5
Glucides (g) : 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 1	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 0.3

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr