





## Dos Cabillaud Sans Peau +/- 130gr

Réf: 13578

Fournisseur: PRIMEX INTERNATIONAL

Origine / Fabrication	Origine Russie			
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM			
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg		
Liste des ingrédients	dos de cabillaud "Gadus Morhua" correctement paré : retrait de la peau, des viscères et des arêtes*  * malgré les précautions prises, la présence darêtes nest jamais exclue.			
Informations complémentaires	Engin de pêche : ligne, hameçon, chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO - 27 Produits nus en sachet vrac conditionnés Surgélation simple ou double IQF Absence d'OGM			
Allergènes	Poisson			

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	4h entre 0° et 4°	
Durée de vie estimée après décongélation	24h dans le réfrigérateur (+4°C)	
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson sans décongélation : au four traditionnel 20 min environ à 210°C (th. 7). Cuisson après décongélation : 10 min à la poêle.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 360	Énergie (kcal) : 86	
Glucides (g): 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 0.9	Dont en acides gras saturés (g) : 0.2	Sel (g) : 0.21