Dos Cabillaud Sans Peau +/- 180gr

Réf : **13579**

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 cru "Gadus Morhua" correctement parés (retrait de la peau, des viscères, qualité sans arêtes*) * Malgré les précautions prises, la présence darêtes nest jamais exclue. Merci de vérifier les bouchées des enfants en bas âge
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Autre dénomination : morue commune Engin de pêche : chalut, ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, FAO 27, sous zone I ou II Surgélation IQF simple ou double Absence d'OGM
Allergènes	poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson sans décongélation : - 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	Fibres alimentaires (g) : 0
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