Gravlax Saumon Aneth Tranché 1kg

Réf : **13608**

Fournisseur : PACIFIC WEST

Origine / Fabrication	Origine Norvège	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	95% filet de saumon norvégien atlantique "Salomo Salar" gravlax sans peau, entier, sans arêtes, 1% mariné avec du sucre et de l'aneth
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice 42/53 tranches par kg Surgélation semi IQF Absence d'OGM Pré découpé
Allergènes	poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	8 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler 8h entre 0° et 4°

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 748	Énergie (kcal) : 179	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 2.8	Dont en sucres (g) : 2.8	Protéines (g) : 21.2
Matières grasses (g) : 9.2	Dont en acides gras saturés (g) : 1.7	Sel (g) : 1.9