Pavé Turbot Avec Peau +/- 200gr

Réf : **10627**

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine Pays-Bas	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 2.000 kg

Liste des ingrédients	pavé de turbot "Psetta Maxima" avec peau
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, FAO 27 Surgélation simple Absence d'OGM
Allergènes	poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 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 au réfrigérateur et cuisiner comme un produit frais.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 355	Énergie (kcal) : 84	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0	Dont en sucres (g) : 0	Protéines (g) : 17
Matières grasses (g) : 1.8	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 0.1

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