



Effiloché Saumon +/-1kg

Réf: 13713

Fournisseur: CUISINE SOLUTIONS

| Origine / Fabrication | Origine UE, hors UE | | |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------|
| Conditionnement | Carton de 4 sachets | | Carton de 4.000 kg |
| | | | |
| Liste des ingrédients | SAUMON Atlantique 99% (Salmo salar, élevé en Norvège, Chili, Irlande ou Écosse), sel | | |
| Informations complémentaires | Produit surgelé conditionné sous-vide Absence d'OGM Prêt à l'emploi | | |
| Allergènes | Poisson / Présences éventuelles : lait et produits à base de lait (y compris lactose), céréales contenant du blé, oeufs et produits à base d'oeufs, mollusque, crustacé, moutarde, céleri, soja, sulfites, sésame, fruits à coques | | |
| | | | |
| Conditions de conservations | | suraelé | à conserver à -18°C. Ne iamais |

| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé | | |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Temps de décongélation | 12 à 24 heures à 0 et +4°C | | |
| Durée de vie estimée après décongélation | 9 jours entre 0 et 4°C poche fermée hermétiquement | | |
| Recommandations de mise en oeuvre | Décongeler pendant 12 heures entre 0°C et +4°C et servir immédiatement. | | |

Informations nutritionnelles pour 100g

| Énergie (kj) : 760 | Énergie (kcal) : 180 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Glucides (g) : traces | Dont en sucres (g) : 0 | Protéines (g) : 19.7 |
| Matières grasses (g) : 11.2 | Dont en acides gras saturés (g) : 2.3 | Sel (g) : 1.06 |