

Tataki Thon Germon +/-450gr

Réf : 13764

Fournisseur : COMPTOIRS OCEANIQUES

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 4.000 kg

Liste des ingrédients	tataki de thon germon "Thunnus Alalunga" saisi sur la longe de manière à laisser le coeur cru, grillé en surface et cru à coeur	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Pacifique Centre Ouest FAO 71 Calibre : 250 - 650gr	
Allergènes	poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	3 heures entre 0° et 2°C	
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	<p>Laisser décongeler au frais (0°C-2°C) pendant 3h.</p> <p>Puis, découper les tatakis en tranches et remettre au frais pendant 1h pour terminer la décongélation, ou passer 7 min sous une eau tempérée (20/30°C), ouvrir le sac sous vide et mettre le tataki dans un bac gastro troué pendant 2h au frais enroulé de papier absorbant.</p> <p>Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre en chambre froide 1h pour terminer la décongélation. Le tataki est prêt à être servi.</p>	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 514.1	Énergie (kcal) : 122.7	Fibres alimentaires (g) : 0

Glucides (g) : trace	Dont en sucres (g) : - de 0.6	Protéines (g) : 27.3
Matières grasses (g) : 1.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 0.13