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	Laisser décongeler au frais (0°C-2°C) pendant 3h. 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. Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre en chambre froide 1h pour terminer la décongélation. Le tataki est prêt à être servi.

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