





Tataki Thon Germon +/-450gr

Réf: 13764

Fournisseur: COMPTOIRS OCEANIQUES

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	Engin de pêche : ligne, hameçon Zone de pêche : Océan Pacifique Centre Ouest FAO 71 Présentation japonaise		
Allergènes	Poisson		
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation		3h entre 0°C et 2°C	
Durée de vie estimée après décongélation		48h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre		Découper les tatakis en tranche et les laisser au frais pendant 1h pour terminer la décongélation. Sortir le tataki du sac et mettre le en bac gastro troué pendant 3h enroulé de papier absorbant (absorption de l'exudat). Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre au frais 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) : 0.6	Protéines (g) : 27.3
Matières grasses (g) : 1.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.3	Sel (g) : 0.13

tataki est prêt à être servi.