



## Corolle Sole Tropicale +/-140gr

Réf: 13767

Fournisseur: GELAE

Conditionnement	Carton de 35 pièces		Carton de 5.000 kg
Liste des ingrédients	SOLE tropicale (48,3%), POISSON (18,4%), eau, huiles végétales (tournesol, colza) selon approvisionnement, CORAIL de SAINT JACQUES (5,2%) (Pecten Maximus FAO 27 ou Argopecten Purpuratus - Pérou)*, NOIX DE ST JACQUES (3,8%) Zygochlamys patagonica (Argentine) ou Argopecten Purpuratus Pérou, Argopecten circularis - USA*, CREME (stabilisant : carraghénane), échalotes, farine de riz, poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, ciboulette, fibre de bambou, sel, blanc d'OEUF en poudre, gélifiant : carraghénanes, poivre blanc, dextrose. *lorigine du corail et de la noix de st jacques utilisés sont précisés sur létiquetage colis.		
Informations complémentaires	Entrée produit de la mer surgelé Filet de sole tropicale Absence d'OGM		
Allergènes	Poisson, mollusque, lait et produit à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : céréales contenant du gluten, soja, crustacés, céleri		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Recommandations de mise en oeuvre		A cuire sans décongélation au four à 150°C pendant 40/45 minutes. Mettre les corolles dans un plat avec un peu deau et faire cuire.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 522	Énergie (kcal) : 125	Fibres alimentaires (g) : 1
Glucides (g): 1	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 14
Matières grasses (g) : 7	Dont en acides gras saturés (g) : 1.57	Sel (g): 0.74