Corolle Sole Tropicale +/-140gr

Réf : **13767**

Fournisseur : GELAE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
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	Produit surgelé - Foodservice Filet de sole tropicale Absence d'OGM
Allergènes	poissons, mollusques, 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, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit 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) : - de 1
Glucides (g) : 1	Dont en sucres (g) : 1	Protéines (g) : 14
Matières grasses (g) : 7	Dont en acides gras saturés (g) : 1.6	Sel (g) : 0.7