

Tataki Wahoo +/-450gr

Réf : 13781

Fournisseur : COMPTOIRS OCEANIQUES

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 4.000 kg

Liste des ingrédients	tataki de wahoo ou thazard-bâtard "Acanthocybium solandri" saisi sur la longe de manière à laisser le coeur cru, grillé en surface et cru à coeur
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Même famille que le thon et le maquereaux Engin de pêche : ligne, hameçon, filets tournants et soulevés Zone de pêche : Océan Pacifique Océan Indien Calibre : 170-700gr
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	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) : 403	Énergie (kcal) : 95	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.4	Dont en sucres (g) : 0.1	Protéines (g) : 23.3
Matières grasses (g) : 0.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 0.08