

Poke Saumon Cru 1kg

Réf : 13957

Fournisseur : COMPTOIRS OCEANIQUES

Origine / Fabrication	Origine Norvège	
Conditionnement	Carton de 5 sachets	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	cubes de saumon crus Salmo Salar	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Aquaculture de Norvège ou du Chili Qualité sashimi sans additifs Dimension : +/- 1.6cm Transformé en France Absence d'OGM	
Allergènes	poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	8 heures en chambre froide à 0-2°C
Durée de vie estimée après décongélation	2 jours
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler une nuit ou 8 heures en chambre froide à 0-2°C. Ou immerger le sachet fermé dans une eau tempérée (+20/+30°C) pendant 5 min puis sortir les pokes de leur emballage et les placer dans un bac gastro percé ou sur papier absorbant à +0/+2°C pendant 2h minimum pour finir la décongélation.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 522.9	Énergie (kcal) : 124.8	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : trace	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 22.2
Matières grasses (g) : 4	Dont en acides gras saturés (g) : 2.05	Sel (g) : 0.04