

Portion Loup de Mer Sans Peau +/-150gr

Réf : 14002

Fournisseur : NORDIC SEAFOOD

Origine / Fabrication	Origine UE	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	portion de loup de mer sans peau, sans arêtes "Anarhichas lupus"	
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : Palangre ou chalut ou ligne et hameçons Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, zone FAO - 27 Origine Islande Surgélation IQF	
Allergènes	poissons	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Faire cuire à coeur A consommer après cuisson

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 350.3	Énergie (kcal) : 83.6	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : traces	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 0.4	Dont en acides gras saturés (g) : 0.1	Sel (g) : 1.2