Dos Loup de Mer Sans Peau +/-150gr

Réf : **14003**

Fournisseur : NORDIC SEAFOOD

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

Liste des ingrédients	dos 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 NordEst, 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) : 3239.3	Énergie (kcal) : 57.1	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.1	Dont en sucres (g) : 0.6	Protéines (g) : 10
Matières grasses (g) : 1.9	Dont en acides gras saturés (g) : â‰¤0.5	Sel (g) : 1.2

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr