

Chutes Saumon Fumé 500gr

Réf : 10524

Fournisseur : DPAP - EPI OCEAN

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 12 sachets	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	chutes de saumon fumé "Salmo Salar" préparées à partir de saumon frais fileté et salé à la main au gros sel, fumé au bois de hêtre, paré et désarêté
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Zone d'élevage : Îles Féroé Royaume du Danemark, Écosse, Norvège Tranchage : +/- régulier, taille variable Conditionné en sachet sous vide 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 entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Nous recommandons de sortir le saumon du réfrigérateur 5 à 10 minutes avant de le servir. Ce saumon fumé peut agrémenter une salade, une pizza, une tourte ou toute autre recette à votre convenance.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 781	Énergie (kcal) : 187	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 1.8	Sel (g) : 2.7