Noix Saint Jacques S/C 80/120

Réf : **10068**

Fournisseur : FJORD IMPORT

Origine / Fabrication	Origine Amérique du Sud	
Certificat / Label	MSC Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton de 10 sachets de 1kg	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	noix de saint Jacques décoquillées et nettoyées "Zygochlamis Patagonica"
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Engin de pêche : drague Zone de pêche : Océan Atlantique Sud-Ouest FAO 41 80 à 120 pièces/lb Surgélation simple en mer Absence d'OGM
Allergènes	mollusques / présences éventuelles : crustacés, poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Rincer les noix à l'eau froide, laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur (astuce : décongélation dans un mélange 1/3 de lait 2/3 d'eau), absorber l'eau avec un papier absorbant et faire cuire à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 301	Énergie (kcal) : 71	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 1	Dont en sucres (g) : 0.4	Protéines (g) : 15.6
Matières grasses (g) : â‰¤0.5	Dont en acides gras saturés (g) : 0.2	Sel (g) : 0.4