

Saumon Fumé Tranché Long 1,2/1,7kg

Réf : 11744

Fournisseur : MAREE COTE D'OPALE

Origine / Fabrication	Origine UE, hors UE	
Conditionnement	Carton de 5 pièces	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	97% saumon fumé "Salmo Salar" sans peau, tranché long, fumé à froid au bois de hêtre et salé au sel sec
Informations complémentaires	Zone d'aquaculture : Norvège, Écosse Conditionné sous vide Dimension : 3.5mm +/- 0.3mm
Allergènes	Poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	8h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongelez le produit 8 heures entre 0°C et 4°C. Sortir 10 minutes avant de déguster.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 743	Énergie (kcal) : 178	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.91	Dont en sucres (g) : 0.00	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : 9.49	Dont en acides gras saturés (g) : 2.06	Sel (g) : 3