Dos de Cabillaud A/P +/- 180gr

Réf : **13411**

Fournisseur : PRIMEX INTERNATIONAL

Origine / Fabrication		
Certificat / Label	Produit répondant à la loi EGALIM	
Conditionnement	Carton vrac	Carton de 5.000 kg

Liste des ingrédients	dos de cabillaud "Gadus Morhua" avec peau et sans arêtes, , correctement parés (retrait des viscères, des arêtes)
Informations complémentaires	Engin de pêche : ligne, hameçon, chalut Zone de pêche : Océan Atlantique Nord-Est, FAO 27, sous zone I ou II Absence d'OGM Surgélation IQF
Allergènes	Poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Cuisson sans décongélation : au four traditionnel 20 min environ à 210°C (th. 7) Décongélation : 4h au réfrigérateur Cuisson après décongélation : 10 min à la poêle

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 360	Énergie (kcal) : 86	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.50	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 0.90	Dont en acides gras saturés (g) : 0.20	Sel (g) : 0.21