Tranches Saumon Fumé 1kg

Réf : **13435**

Fournisseur : PACIFIC WEST

Origine / Fabrication	Origine Norvège	
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	97% filetage du saumon "Salmo Salar" (sans peau), désarêtage, salage au sel sec, maturation salage, séchage et fumage à froid au bois naturel, raidissage, tranchage machine, disposition sur une plaque métallisée
Informations complémentaires	Aquaculture de Norvège Absence d'OGM Surgélation simple Conditionné sous vide
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.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 814	Énergie (kcal) : 196	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.50	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 18.40
Matières grasses (g) : 13.50	Dont en acides gras saturés (g) : 2	Sel (g) : 2.50