

Coeur Saumon Tradition 500gr

Réf : 10466

Fournisseur : DPAP - EPI OCEAN

Origine / Fabrication		
Conditionnement	Carton de 10 pièces	Carton de 2.500 kg

Liste des ingrédients	dos de saumon frais fileté et salé à la main au gros sel, fumé au bois de hêtre, paré, désarêté, sans peau, sans déchets. La partie noble, la plus charnue est sélectionnée et découpée
Informations complémentaires	Zone d'aquaculture : Îles Féroé Royaume du Danemark, Écosse, Norvège Absence d'OGM 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	Nous recommandons de sortir le saumon du réfrigérateur 5 à 10 minutes avant de le servir. Parfait en entrée, sans accompagnement ou bien simplement avec un peu de crème fraîche et quelques crudités, ce saumon sera un succès.

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 781	Énergie (kcal) : 187	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 0.50	Dont en sucres (g) : 0.50	Protéines (g) : 22
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 1.80	Sel (g) : 2.50