

Longe de thon patudo sans peau sans arêtes 1,5/4 kg

Article : 560



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Thunnus obesus. Surgelé IWP. Pêché en océan Indien. Carton de 2 à 3 longes, soit 6 kg env. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	100% LONGE DE THON (Thunnus obesus)
Espèce latine :	Thunnus obesus - thon obèse, thon patudo
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Lignes et Hameçons
Simple congélation :	

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% LONGE DE THON (Thunnus obesus)	Espagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Durée de vie totale du produit (jours) : 640

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 30/03/2023 11:45

N° de version : 1.12

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Code nomenclature douanière : 03048700 - Filets de thons (du genre [Thunnus]), listaos ou bonites à ventre rayé [Euthynnus [Katsuwonus] pelamis], congelés

Atouts

Atout : La longe est la partie la plus qualitative et la plus charnue du poisson
Le Patudo est un thon particulièrement tendre et savoureux

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h dans un bac gastro.
Défaire du sous-vide avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	2	0	2	Kilogramme			
Palette	624	0	624	Kilogramme	104		
Colis	6	0	6	Kilogramme			
Couche	48	0	48	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			

Longe de thon patudo sans peau sans arêtes 1,5/4 kg

Article : 560