



Steak de requin peau bleue sans peau sans cartilage 140/160 g

Référence : 21 909

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Prionace glauca. Congelé IQF. Pêché en Océan Pacifique. Sans cartilage. Carton de 5 kg. Simple congélation.
Dénomination réglementaire :	PRIONACE GLAUCA
Type de produit	Surgelé - Surlé individuellement - Portion poids variable
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	03049999
Pays de transformation	Portugal
Zone de pêche	atl FA034 - pac FA077

Atouts

- Atouts**
- Belle couverture assiette et couleur bien blanche
=> Beau visuel

Composition

Liste des ingrédients	100% steak de REQUIN PEAU BLEUE (Prionace glauca)
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans alcool , Sans sucre ajouté , Sans sel ajouté , Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Poisson



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Pour les petits volumes, cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire.
- Mise en oeuvre 2** Pour les gros volumes, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 175/210°C, température stabilisée. Finir dans ou avec la suite culinaire.
- Mise en oeuvre 3** Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer (cicatriser) dans une sauteuse ou poêle chaude jusqu'à la cuisson désirée, ou au four dans une plaque gastro à chaleur sèche à 175/220°C. Finir avec la suite culinaire.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
104	439	1,7	0,01	0,01	0,01	0,01	22,1	0,3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	13	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	140 à 160	4/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Caractéristiques physiques** Poisson pêché à la ligne, longue sans os, sans trace de sang surgelée en mer à - 45°C
- Critères bactériologiques** conforme au règlement CE 2073/2005



PassionFroid
groupe pomona

Steak de requin peau bleue sans peau sans cartilage 140/160 g

Référence : 21 909

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	320 x 260 x 135	
Couche	45	9	Colis		
Palette	585	117	Colis		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.