



Corolle de sole tropicale à la mode fécampoise 140 g

Référence : 30 602



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cru. Filet de sole tropicale 49%, mousseline de poisson, crème, crevettes, moule, vin blanc, carotte, échalotte. Carton de 35 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Filet de sole tropicale (cynoglossus spp) entourant une mousseline à base de poisson et de fruits de mer surgelé
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5 kg.
Code douanier	16042090
Stampille sanitaire	FR 62.108.100 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Sénégal
Zone de pêche	atl FA034

Atouts

- Atouts**
- Filet sole tropicale (50%) entourant la farce => Belle présentation
 - Farce avec de gros marquants => Beau visuel
 - Sauce: crevettes, moules, corail de saint jacques, surimi, vin blanc => Recette subtile



PassionFroid
groupe pomona

Corolle de sole tropicale à la mode fécampoise

140 g

Référence : 30 602

Composition

Liste des ingrédients	SOLE tropicale (49,2%), POISSON (18,2%), huile de tournesol, eau, CREME (stabilisant : carraghénanes), CREVETTE (3,5%), MOULES du Pacifique (3,5%), vin blanc (SULFITES), carottes, MOULES avec coquille, échalotes, farine de riz, protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémée, fibre de bambou, blanc d'OEUUF en poudre, sel, persil, poivre blanc. Fabriqué dans un atelier qui utilise également du gluten, du soja et du céleri.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans porc , Non étiqueté OGM , Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté
Liste des allergènes	Lait , Oeuf , Crustacés , Poisson , Sulfite (> 10 ppm) , Mollusques , Traces de soja , Traces de gluten , Traces de céleri

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	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.
----------------	--

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							
139	579	9	1,8	1	0,9	1	13	0,58
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			1,44	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			75	Poisson ou préparation > ou = 70% de poisson et P/L < 2				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			140	Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
---------------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Corolle de sole tropicale à la mode fécampoise

140 g

Référence : 30 602

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,143	0,029	Colis		
kg	1	0,2	Colis		
Colis	5	1	Colis	380 x 253 x 124	3452450008063
Couche	45	9	Colis		
Palette	585	117	Colis	1 200 x 800 x 1 850	

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