

Pavé de sandre avec peau sans arêtes 150 g

Article : 39276



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : PAVE SANDRE 150G +/- 10G

Descriptif produit : Stizostedion lucioperca. Surgelé IQF. Pêché en eaux douces de Russie ou du Kazakhstan. 150 g ± 10 g. Carton de 5 kg. Simple congélation.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Pavé de Sandre (Stizostadion Lucioperca)

Espèce latine : Sander lucioperca - sandre

Mode de production : Sauvage

Engin de pêche : Filets maillants et Filets similaires

Simple congélation : Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Pavé de SANDRE (Stizostadion Lucioperca)	Hors UE

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

Pays de transformation : Lituanie

N° d'agrément : LT 68-10 EB

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Pavé de sandre avec peau sans arêtes 150 g

Article : 39276

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 03049999 - Chair de poissons de mer, n.d.a., congelée (à l'excl. des filets et du surimi)

Atouts

Atout : Charnue et avec une chair bien blanche, cette portion s'adaptera à toutes vos idées de recettes

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes : avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro au four à chaleur sèche 210/230°C, température stabilisée à 175/210°C. | Pour les petits volumes : décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24 h. Sans sel, marquer dans une sauteuse, ou plancha ou plaque à snacker ou poêle chaude légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée.

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							
353	84	0.7	0.1	0.01	0.01	0.01	19	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 27.14

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
Palette	480	0	96	Colis	96		
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis			