

Filets de carrelet sans peau sans arêtes 110/140 g

Article : 42581



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pleuronectes Platessa
Descriptif produit :	Pleuronectes platessa. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Superposition de filets mariés. 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% filets de CARRELET (Pleurorectes platessa)
Espèce latine :	Pleuronectes platessa - plie commune, carrelet, plie
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% filets de CARRELET (Pleurorectes platessa)	FAO27 sous-zone IV - Mer du Nord, Pays-Bas

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

Pays de transformation :	Pays-Bas
N° d'agrément :	NL 6033 CE, NL6033EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle

Filets de carrelet sans peau sans arêtes 110/140 g

Article : 42581

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 : 03048990 - Filets de poissons, n.d.a., congelés

Atouts

Atout : Le carrelet une espèce valorisante et différenciante de poisson plat
Produit sans peau et sans arêtes adapté aux personnes sensibles

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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. | Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel. Marquer dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire. | Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer 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 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							
373	88	0.8	0.01	0.2	0.01	0.01	20	0.2

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 219.0 g/100g, Oméga 6 : 31.0 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 25.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 06 - Poisson, crustacé ou préparations à base de poissons contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/ L >= 2

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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	480	96	Colis	96	1200x800x1800	
Couche	40	0	8	Colis	8		
Colis	5	5	1	Colis		390x290x130	3061432102493