



Filet de maquereau avec peau sans arêtes 100/160 g

Référence : 56 379

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Scomber scombrus. Surgelé IQF. Pêché en Atlantique Nord-Est. Carton de 3 kg.
Dénomination réglementaire :	SCOMBER SCOMBRUS
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Conservation	-18°C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
Code douanier	03048941
Pays de transformation	Chine
Origine de la matière première principale	Norvège
Zone de pêche	atl FAO27

Atouts

- Atouts**
- Filet de maquereau au goût et à la saveur caractéristique
 - Les qualités nutritionnelles de ce poisson riche en oméga 3 sont très recherchées
 - La peau du filet de maquereau est fine aux reflets bleutés, elle garantit un beau visuel assiette



PassionFroid
groupe pomona

Filet de maquereau avec peau sans arêtes

100/160 g

Référence : 56 379

Composition

Liste des ingrédients 100% filet de MAQUEREAU (Scomber scombrus)

Absence de composants spécifiques Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté

Liste des allergènes Poisson

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.

Mise en oeuvre 2 Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C pendant 4 minutes puis marquer à la poêle ou à la plancha côté peau sans sel (matériel de cuisson légèrement chemisé).

Liaison différée Oui , A conserver 0+3°C et à consommer rapidement après décongélation

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							
201	837	14,2	0,01	0,2	0,01	0,01	18,1	0,16
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,27	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Poisson riche en acides gras essentiels
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Conformes au règlement CE 2073/2005



PassionFroid
groupe pomona

Filet de maquereau avec peau sans arêtes

100/160 g

Référence : 56 379

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis	395 x 260 x 135	
Couche		16	Colis		
Palette	384	150	Colis	1 200 x 800 x 1 900	

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