

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Filet de maquereaux marinés au vin blanc

**Descriptif produit :** +/- 9 portions de 45 g. Boîte 4/4 de 405 g (PNE). Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.710 kg

**Liste des ingrédients :** Filets de MAQUEREAUX (70%), eau, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc (SULFITES), vin blanc (2%) (SULFITES), sel, arômes.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 29, 62]

**N° d'agrément :** FR-29.232.501-CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080

**Allergènes majeurs :** Poisson, Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter très délicatement les filets de poisson, dans un bac gastronorme perforé, en récupérant la sauce. Dresser les filets de maquereaux sur assiette et ajouter un peu de la sauce au vin blanc. Décorer l'assiette d'un quartier de tomate, d'une feuille de salade, d'une demi rondelle de citron ou d'une herbe fraîche. La chair de maquereau au vin blanc peut également être utilisée pour parfumer une terrine ou un gratin. Elle s'associe à de la purée pour réaliser une brandade parmentière au maquereau, à accompagner d'un trait de sauce. Rendement : De 8 à 10 unités.

## 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							
685	165	13	2	0.01	0.01		12	0.82

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92

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
Couche	54.99	0	78	Boîte	13		
Palette	714.87	0	1014	Boîte	169		
Boîte	0.71	0.84	1	Boîte			3061435002301
Colis	4.23	5.06	6	Boîte			3061435102308
Pièce unitaire	0.71	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.405