



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Filet de lieu noir fumé sans peau cru surgelé MSC
Descriptif produit :	Pollachius virens. Surgelé Layer Packed. Pêché en Atlantique Nord-Est. Pauvre en arêtes. Carton de 3 kg. Simple congélation. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Fumé, Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Filet de LIEU NOIR fumé (Pollachius virens), sel, colorants E160b
Espèce latine :	Pollachius virens - lieu noir, lieu, colin (lieu) pour les filets surgelés
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Chaluts
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Filet de LIEU NOIR fumé	FAO27 - Atlantique Nord Est

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

Pays de transformation : Royaume-Uni

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Marine Stewardship Council MSC

Filet de lieu noir fumé sans peau MSC 100/400 g

Article : 62487

Bio AB :

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 : 03047300 - Filets de lieux noirs [Pollachius virens], congelés

Atouts

Atout : Filet de lieu noir fumé façon haddock (fumage traditionnel au bois) pour un goût et une couleur caractéristiques de ce procédé de fabrication.
Chair ferme et goûteuse avec une excellente tenue à la cuisson.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 175/210°C température stabilisée, finir dans ou avec la suite culinaire.] Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, pocher dans du lait, 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							
303	71	0.3	0.1	0.5	0.5	0.5	17.1	1.53

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 57.00

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	675	742.5	225	Colis	225	1200x800x1700	
Couche	27	0	9	Colis	9		
Colis	3	3.3	1	Colis		340x230x110	