



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Acipenser baerii / Esturgeon
Descriptif produit :	Acipenser baerii. Congelé. Élevé en France. Carton de 10 kg. Simple congélation.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	100% longe d'esturgeon
Espèce latine :	Acipenser baerii baerii - esturgeon sibérien
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% longe d'esturgeon	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 17]
N° d'agrément :	FR 17.331.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Poisson
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Longe d'esturgeon sans peau sans arêtes 700/1500 g 8 Beaufort Silver

Article : 190047

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 : 03048910 - Filets de poissons d'eau douce, n.d.a., congelés

Atouts

Atout : Ce sont 6 fermes aquacoles d'Aquitaine, engagées dans une démarche d'aquaculture responsable qui abritent notre filière esturgeon. Ce poisson, particulièrement apprécié depuis l'Antiquité et autrefois très prisé des rois, a une taille qui peut atteindre plus de 6 mètres selon l'espèce.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : 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|Décongélation en chambre froide positive 0+3°C, pendant 24h dans un bac gastro. Se travaille à froid comme à chaud, plancha au four,

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							
920	221	17	4.3	0	0	0	18	0.22

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.06

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	40	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	1	0	0.1	Colis			
Colis	10	12	1	Colis		588x380x164	
Palette	320	0	32	Colis	32	1200x800x1400	