



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Lophius vomerinus
<b>Descriptif produit :</b>	Lophius vomerinus. Congelé bord IWP. Pêchée en Atlantique Sud-Est. Pelée. Carton de 12 kg. Simple congélation.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, IWP
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Lotte du Cap (Lophius Vomerinus) POISSON
<b>Espèce latine :</b>	Lophius vomerinus - baudroie diable, lotte du Cap
<b>Mode de production :</b>	Sauvage
<b>Engin de pêche :</b>	Chaluts
<b>Simple congélation :</b>	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Lotte du Cap (Lophius Vomerinus) POISSON	FAO47 - Atlantique Sud Est

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

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	NL 6038 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	720
<b>Allergènes majeurs :</b>	Poisson
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté

*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 :** 03038965 - Baudroies [Lophius spp.], congelées

## Atouts

**Atout :** Large calibre pour permettre des découpes selon les besoins  
Lotte pêchée en Atlantique Sud-Est

## 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. Décongélation en chambre froide positive 0+3°C pendant 24h. Cuisson traditionnelle, sans sel, sans matière grasse. Marquer (cicatriser) 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							
281	66	1.1	0.01	0.01	0.01	0.01	14.11	0.44

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 12.83

**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
Couche	72	0	6	Colis	6		
Palette	504	504	42	Colis	42	1200x800x1800	
Colis	12	12	1	Colis		390x380x205	