Pavé de saumon Salmo salar BIO avec peau sans arêtes 150 g

Article : 244150

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pavés de Saumon Atlantique (Salmo salar) BIO avec peau sans arêtes IQF 140/160g Congelés
Descriptif produit :	Salmo salar. Surgelé IQF. Élevé en Norvège. Découpe homogène sans portion de queue. Carton de 3 kg. Certifié biologique. Simple congélation.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	100% Saumon Atlantique Bio (Salmo salar) POISSON
Espèce latine :	Salmo salar - saumon atlantique, saumon
Mode de production :	Elevage
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
100% Saumon Atlantique Bio (Salmo salar) POISSON	Chili, Irlande, Norvège, Royaume-Uni

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

Pays de transformation :	Chili, France [Département(s) : 59], Pologne
N° d'agrément :	10135, PL 32131806 WE, FR 59.271.001 CE, PL32041802WE
Durée de vie totale du produit (jours) :	730

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pavé de saumon Salmo salar BIO avec peau sans arêtes 150 g

Article : 244150

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans arête norme CODEX 190-1995, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Malgré l'attention apporté au filetage de nos poissons, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.

Labels : Bio

Bio AB : Oui

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 : 03048100 - Filets de saumons du Pacifique des espèces [Oncorhynchus nerka, Oncorhynchus gorbuscha, Oncorhynchus keta, Oncorhynchus tschawytscha, Oncorhynchus kisutch, Oncorhynchus masou et Oncorhynchus rhodurus], de saumons de l'Atlantique [Salmo salar] et de saumon

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, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie à 220-250°C côté peau sur le dessus pendant 4 minutes puis finir la cuisson entre 110°C et 180°C, température stabilisée.|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).

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							
800	192	11.9	2.45	0	0	0	21.2	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.78

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Pavé de saumon Salmo salar BIO avec peau sans arêtes 150 g

Article : 244150

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
Sachet	3	0	1	Colis			
Palette	264	0	88	Colis	88	1200x800x1800	
Couche	24	0	8	Colis	8		
Colis	3	3.3	1	Colis		350x270x157	
Pièce	0.15	0	0.05	Colis			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur