



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Placopecten magellanicus. Surgelé mer IQF. 10/20 pièces/lbs. Pêchées en Atlantique Nord-Ouest. Origine Canada. Sachet de 1 kg. Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Noix de Saint-Jacques MSC (Placopecten magellanicus) MOLLUSQUE
Espèce latine :	
Mode de production :	Sauvage
Engin de pêche :	Dragues
Simple congélation :	Oui

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Noix de Saint-Jacques MSC (Placopecten magellanicus) MOLLUSQUE	Canada, FAO21 - Atlantique Nord Ouest

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Mollusques

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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 : Marine Stewardship Council MSC

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 : 03072910 - Pétoncles, y compris Coquilles Saint-Saint-Jacques,

Atouts

Atout : Une noix de Saint-Jacques surgelée mer pour vous garantir tous les atouts gustatifs d'une noix de Saint-Jacques fraîche

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, cuire à la poêle ou à la plancha | Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, cuire au four à chaleur sèche en bac gastro, ou sur plaque à pâtisserie, à 180/200°C, température stabilisée.

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							
338	80	0.4	0.01	2	0.01	0.01	17	0.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 42.50

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
Sachet	1	1	1	Sachet			3061432114472
Couche	80	0	80	Sachet	8		
Colis	10	0	10	Sachet		491x283x191	13061432114479
Palette	560	560	560	Sachet	56	1200x800x1750	