

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | FILET DE MAIGRE AVEC PEAU SANS ARETES (Argyrosomus regius) |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. Argyrosomus regius. Elevé en Turquie. Simple congélation. Issu d'une filière écocertifiée. Carton de 3 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Cru |
| Conditionnement : | Colis de 3.000 kg |
| Liste des ingrédients : | 100% Filet de maigre |
| Espèce latine : | Argyrosomus regius - maigre commun, maigre |
| Mode de production : | Elevage |
| Simple congélation : | Oui |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Filet de maigre | Turquie |

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

Pays de transformation : Turquie

N° d'agrément : TR 48-0084

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

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.

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 : 03048990 - Filets de poissons, n.d.a., congelés

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 quelques 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 quelques 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 | | | | | | | |
| 519 | 124 | 3 | 0.1 | 0 | 0 | 0 | 22.74 | 0.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.58

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| Colis | 3 | 3.3 | 1 | Colis | | 595x248x180 | |
| Couche | 45 | 0 | 15 | Colis | 15 | | |
| Palette | 450 | 495 | 150 | Colis | 150 | 1200x800x1800 | |