# S 54153 Portion de Morue avec Peau et sa Pointe de Sel

MAJ 15/03/2024

IQF. Pêché au chalut dans l'Océan Atlantique Nord (Mers de Norvège, Mer de Barents). Portion avec peau.

*Gadus morhua*

**Calibre : 130-250 g**

**Sac : 0.8 kg**

**Carton : 5 Sac (S)**

## PLUS PRODUIT

- **I.Q.F.**
- **Prêt à cuire**

## MISE EN OEUVRE

A une température entre 0 et +4°C, puis utiliser comme un produit frais

Cuire de préférence à la vapeur, ou dans l'eau et du lait pour retirer l'excédent de sel résiduel

## SUGGESTION DU CHEF

## INGREDIENTS

CABILLAUD (98.2%), sel. Traces possibles : CRUSTACES, MOLLUSQUES.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

| | |
|---|---|
| **Energie** | **204 kJ / 48 kcal** |
| **Matières grasses** | **0 g** |
| **dont acides gras saturés** | **0 g** |
| **Glucides** | **0 g** |
| **dont sucres** | **0 g** |
| **Protéines** | **12 g** |
| **Sel** | **1,8 g** |

## DONNEES LOGISTIQUES

| | Nb |
|---|---|
| **Pièces / colis** | **5** |
| **Colis / couche** | **9** |
| **Colis / palette** | **99** |

| | Pièce | Colis | Palette |
|---|---|---|---|
| **Poids net (kg)** | **0,8** | **4** | **396** |
| **Poids brut (kg)** | **/** | **4,6** | **455** |
| **Largeur (mm)** | **/** | **260** | **/** |
| **Longueur (mm)** | **/** | **325** | **/** |
| **Hauteur (mm)** | **/** | **160** | **/** |

| | |
|---|---|
| **Nomenclature Douanière** | **03047190** |
| **Code barre UVC** | **3267180364613** |
| **Code barre carton** | **13267180364610** |
| **Colisage** | **5** |

*Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.*

*Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.*

**Z.A. du Saluant - 629 chemin de l'Aérodrome - BP 80307 REVENTIN VAUGRIS - 38203 VIENNE CEDEX - Tél : 04 74 58 98 98**