

S 54146

Filet de Rouget Barbet Cinnabare

MAJ 11/01/2024



I.Q.F. Origine : Vietnam. Pêché au chalut dans l'Océan Pacifique.
Filet avec peau, QSA.

Parupeneus heptacanthus

Calibre : 80-120 g

Sac : 1 kg

Carton : 5 Sac (S)

PLUS PRODUIT

MISE EN OEUVRE



Utiliser les filets après les avoir décongelé afin d'éliminer l'eau de décongélation

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

ROUGET BARBET, eau 2%, humectants (E330, E332i).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	293 kJ / 69 kcal
Matières grasses	0,56 g
dont acides gras saturés	0,22 g
Glucides	< 0 g
dont sucres	0 g
Protéines	16 g
Sel	1,2 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	5	Poids net (kg)	1	5	270	03048990
Colis / couche		Poids brut (kg)	/	6	324	
Colis / palette	54	Largeur (mm)	/	280	/	Code barre UVC
		Longueur (mm)	/	410	/	3613550002898
		Hauteur (mm)	/	250	/	Code barre carton
						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.