MAISON DE LA GASTRONOMIE
DEPUIS
CAUDALIE
1998
BIARRITZ



L'Anchois MSC « infarinata »

Produit surgelé

Composition :

DESCRIPTION PRODUIT : Anchois de la côte Cantabrique, épicés à point et légèrement farinés, congelés, composés d'ingrédients 100% d'origine naturelle. Produit certifié MSC (pêche durable)

CARACTERISTIQUE PRODUIT : Pièce d'environ 13g, soit en moyenne, 77 pièces/kg, ou 308 pièces par carton.

Ingrédients : ANCHOIS (*Engraulis encrasicolus*, Atlantique nord-est FAO 27) (POISSON) (90%), farine de BLÉ (GLUTEN), chapelure (farine de BLÉ (GLUTEN), levure, sel), sel, épices.
- mode pêche: filets tournants et filets soulevés
- zone de pêche: FAO 27 (Océan Atlantique)
- mode de congélation : terre

Peut contenir des traces de : MOLLUSQUES, CRUSTACÉ, ŒUFS, SOJA, SULFITES, LAIT et ses dérivés.
OGM : Ce produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'OGM, d'après les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.
Produit élaboré en Espagne dans un atelier certifié IFS

Format(s) :

Réf. 154152 / Colis de 4 sachets de 1kg / EAN UV : 3555660154152 / EAN Colis : 13555660154159
Réf. 156910 / Colis de 8 sachets de 500g / EAN UV : 3555660156910 / EAN Colis : 13555660156917

Conseils de mise en œuvre :

Sans décongélation au préalable, frire les Anchois durant 2 mn dans une huile abondante et chaude (180-190°C), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir accompagné d'un citron frais ou d'un aïoli.

Valeurs nutritionnelles moyennes (x100g) :

Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
120 Kcal - 506 KJ	2,6g	1,2g	4,5g	0,96g	19g	0,26g

Critère de contrôle (microbiologiques, physiques, chimiques …) :

Nos critères microbiologiques sont fondés sur le règlement (CE) n°2073/2005. Toutes nos analyses sont réalisées par un laboratoire accrédité par le COFRAC.

Conditionnement :

Réf. 154152	Unités/carton : 4	Cartons/palette : 108	Cartons/couche : 9	Nbr couches : 12	Long.(mm) : 385	Larg.(mm) : 260	Haut.(mm) : 140
	Palette : Europalette	Long.(cm) : 120	Larg.(cm) : 80	Haut.(cm) : 183			
Réf. 156910	Unités/carton : 8	Cartons/palette : 108	Cartons/couche : 9	Nbr couches : 12	Long.(mm) : 385	Larg.(mm) : 260	Haut.(mm) : 140
	Palette : Europalette	Long.(cm) : 120	Larg.(cm) : 80	Haut.(cm) : 183			

Stockage - Conservation :

Plusieurs mois à -18 °C selon la DDM
DDM (production) : 24 mois
Ne jamais recongeler un produit décongelé

Voir la vidéo

Découvrez toutes nos Collections : www.caudalie-biarritz.com

CAUDALIE
BP 191 - F 64204 BIARRITZ CEDEX
Tél. +33 (0) 5 59 22 11 00
E-mail : contact@maison-caudalie.com
Site web : www.caudalie-biarritz.com

Date de création : 01/08/2017
Date de m.a.j. : 03/03/2026 - 6
Archivage : QUALITE 4 ans
VISA SQ