

ROYAL GREENLAND
FILETS DE FLÉTAN DU GROENLAND, MSC
400-700G, SANS PEAU, 5 KG, SURGELÉ

Royal Greenland, France
73 rue de Vaugirard
75006 Paris
Tel. +33 144 638 463
www.royalgreenland.fr



Espèce	Reinhardtius hippoglossoides
Réf. article	121135451
Poids net non compensé	5500 g
Poids net compensé	5000 g
Glaçage (%)	8 - 12
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-57420

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	682 kJ / 164 kcal
Matières grasses	12 g
- dont acides gras saturés:	2,4 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	14 g
Sel	0,2 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	5,5
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	138
Largeur (mm)	300
Longueur (mm)	400
Code EAN	5740301145080

PALETTE

Cartons par palette EUR	96
Cartons par couche	8
Couches par palette	12
Poids brut (kg)	553
Poids net (kg)	480
Hauteur (mm)	1806
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301145097

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

ES, DE, IT, EN, NL, FR, FI, DK

Ce qui fait la singularité du flétan du Groenland est sa saveur d'umami, douce et onctueuse, et sa texture veloutée et agréable. Sa chair, très blanche, exprime pleinement sa saveur grâce à une croissance lente qui lui est imposée par les températures glacées des eaux froides de l'Atlantique Nord et de l'océan Arctique. Le flétan du Groenland présente une teneur naturellement élevée en acides gras oméga-3 excellents pour la santé (2,36 g/100 g).

Avec ou sans peau, les filets sont de qualité et d'aspect uniformes. Leur mise en œuvre étant simple, ils peuvent être consommés en filets entiers ou peuvent être facilement découpés en portions plus petites, idéales dans le cadre de buffets.

INGRÉDIENTS

Filets de flétan du Groenland (**poisson**). Eau (eau de glaçage)

PRÉPARATION

Le flétan du Groenland est facile à cuisiner ; son goût se marie parfaitement à des marinades et à des épices. Il est simple à mettre en œuvre et ne se déshydrate pas, même s'il devait être légèrement trop cuit.

CONSEILS DE CUISSON

Préparer au four à basse température ou à la poêle, légèrement pané, à feu moyen

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

Faire décongeler au réfrigérateur à une température 5° C au maximum

ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)