

# ROYAL GREENLAND DOS DE FLÉTAN DU GROENLAND

100-120G, SANS PEAU, 5 KG, SURGELÉ

Royal Greenland, France  
73 rue de Vaugirard  
75006 Paris  
Tel. +33 144 638 463  
[www.royalgreenland.fr](http://www.royalgreenland.fr)



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).

Le dos est découpé dans la partie dorsale du filet qui est également la plus charnue et dont la chair est la plus maigre. Les dos de flétan du Groenland sont uniformes en taille et physionomie, ce qui les rend idéals pour les servir en portions et à la carte.

## INGRÉDIENTS

Dos de flétan du groenland (**poisson**). Eau (eau de glaçage). Présence éventuelle de quelques arêtes.

## 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

Sennes, Lignes et hameçons, Filets maillants et filets similaires, Chaluts

## ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21), Atlantique, nord-est (FAO 27)

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Espèce                        | Reinhardtius hippoglossoides |
| Réf. article                  | 121184520                    |
| Poids net non compensé        | 5500 g                       |
| Poids net compensé            | 5000 g                       |
| Glaçage (%)                   | 8 - 10                       |
| Durée de conservation (jours) | 720                          |
| Type de stockage              | Surgelé                      |

## 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) | 5,4           |
| Poids net (kg)  | 5             |
| Hauteur (mm)    | 137           |
| Largeur (mm)    | 299           |
| Longueur (mm)   | 398           |
| Code EAN        | 5740301035817 |

## PALETTE

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| Cartons par palette EUR | 96            |
| Cartons par couche      | 8             |
| Couches par palette     | 12            |
| Poids brut (kg)         | 540,4         |
| Poids net (kg)          | 480           |
| Hauteur (mm)            | 1789          |
| Largeur (mm)            | 800           |
| Longueur (mm)           | 1200          |
| Code EAN                | 5740301054993 |

## LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

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