

ROYAL GREENLAND

FLÉTAN DU GROENLAND FUMÉ

600-1000G, PRÉTRANCHÉ, SANS PEAU, 10 UNITÉS, SURGELÉ

Royal Greenland, France
73 rue de Vaugirard
75006 Paris
Tel. +33 144 638 463
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 flétan du Groenland se marie parfaitement aux saveurs fumées et peut être idéalement mis en œuvre dans l'élaboration de plats froids comme des salades et des amuse-bouches, ainsi que dans le cadre de buffets. Le flétan du Groenland fumé à froid développe une texture ferme et une saveur nettement plus fumée. C'est une bonne alternative au traditionnel saumon fumé à froid.

INGRÉDIENTS

Flétan du Groenland (**poisson**), sel, régulateurs d'acidité (E325, E262, E270). Fumé au feu de bois.

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

Servir entier ou en portions après décongélation

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

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

ENGIN DE PÊCHE

Filets maillants et filets similaires, Lignes et hameçons

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Reinhardtius hippoglossoides
Réf. article	121747011
Poids net	400 - 1000 g
Durée de conservation (jours)	360
Type de stockage	Surgelé

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	736 kJ / 177 kcal
Matières grasses	13 g
- dont acides gras saturés:	2,1 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	15 g
Sel	2,5 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unités par carton	10
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	10,7
Poids net (kg)	8
Hauteur (mm)	165
Largeur (mm)	390
Longueur (mm)	590
Code EAN	5740301073956

UNITÉS

Poids brut (kg)	0,930
Poids net (kg)	0,800
Hauteur (mm)	40
Largeur (mm)	195
Longueur (mm)	570
Code EAN	287011

PALETTE

Cartons par palette EUR	40
Cartons par couche	4
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	453
Poids net (kg)	320
Hauteur (mm)	1794
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301073963

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

FR, DE