

ROYAL GREENLAND
CABILLAUD FUMÉ, SANS PEAU, MSC
500-1100G, PRÉTRANCHÉ, 10 UNITÉS, SURGELÉ

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



Espèce	Gadus morhua
Réf. article	130310821
Poids net	500 - 1500 g
Durée de conservation (jours)	360
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-50920

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	337 kJ / 80 kcal
Matières grasses	1 g
- dont acides gras saturés:	0,1 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	18 g
Sel	2,4 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unités par carton	10
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	11
Poids net (kg)	8
Hauteur (mm)	165
Largeur (mm)	390
Longueur (mm)	590
Code EAN	5740301154952

UNITÉS

Poids brut (kg)	1,100
Poids net (kg)	0,800
Hauteur (mm)	40
Largeur (mm)	185
Longueur (mm)	550
Code EAN	2112840

PALETTE

Cartons par palette EUR	40
Cartons par couche	4
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	465
Poids net (kg)	320
Hauteur (mm)	1794
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301154969

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

DK, EN, DE, FR, SE, IT

Le cabillaud de l'Atlantique possède une saveur d'umami fraîche et douce avec une chair ferme et savoureuse légèrement sucrée. Le cabillaud fumé à froid présente une alternative maigre et délicate au saumon fumé, plus gras. Avec ses saveurs fumées délicates et douces, ainsi que ses tranches uniformes prêtes à être consommées, il est parfait pour être portionné ou être présenté lors de buffets.

Grâce à sa chair maigre et délicate, le cabillaud fumé à froid peut se présenter comme une alternative au saumon, plus gras. Ses saveurs délicatement fumées et douces, et ses tranches uniformes prêtes à être consommées, le rendent idéal pour être servi en portions ou dans le cadre de buffets.

INGRÉDIENTS

Cabillaud (**poisson**), sel, correcteur d'acidité (E270, E262, E325). Fumé.

PRÉPARATION

L'arôme délicatement fumé de notre cabillaud de l'Atlantique s'allie à la perfection à des saveurs acides et crémeuses, comme le zeste d'un citron et la crème fraîche.

CONSEILS DE CUISSON

Prêt à la consommation après décongélation

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

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

ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-est (FAO 27)