

ROYAL GREENLAND
DOS DE CABILLAUD, SANS PEAU, MSC
140-160 G, QSA, 5 KG, SURGELÉ

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



Le cabillaud de l'Atlantique possède une saveur d'umami, fraîche et douce avec une chair ferme et juteuse légèrement sucrée. Du fait de sa croissance dans les eaux gelées et cristallines qui entourent le Groenland, sa chair est extrêmement blanche et sa saveur s'exprime pleinement. Il s'effrite délicatement et offre, grâce à sa forte teneur en protéines et sa faible teneur en gras, un plat sain et nutritif.

La longe est découpée à partir de la partie dorsale du filet, qui est également la plus épaisse et la chair la plus maigre. Les longes du cabillaud de l'Atlantique sont uniformes en taille et forme, ce qui les rend idéales pour être servies en portions ou dans des buffets.

INGRÉDIENTS

Dos de Cabillaud (**poisson**). Eau (eau de glaçage).

PRÉPARATION

Le cabillaud de l'Atlantique est apprécié dans le monde entier pour sa saveur unique et sa polyvalence en cuisine. Il est préférable de le faire cuire lentement à basse température pour préserver sa saveur douce et naturelle.

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 5° C au maximum

ENGIN DE PÊCHE

Chaluts

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-est (FAO 27)

Espèce	Gadus morhua
Réf. article	130600854
Poids net non compensé	5500 g
Poids net compensé	5000 g
Glaçage (%)	10
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-50920

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	305 kJ / 73 kcal
Matières grasses	0,4 g
- dont acides gras saturés:	0,3 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	17 g
Sel	0,23 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	6
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	111
Largeur (mm)	286
Longueur (mm)	392
Code EAN	5740301077145

PALETTE

Cartons par palette EUR	112
Cartons par couche	8
Couches par palette	14
Poids brut (kg)	697
Poids net (kg)	560
Hauteur (mm)	1704
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301083238

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

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