

ROYAL GREENLAND
DOS DE CABILLAUD, AVEC PEAU, MSC
170-210 G, QSA, 3 KG, SURGELÉ

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



Espèce	Gadus morhua
Réf. article	130600894
Poids net non compensé	3300 g
Poids net compensé	3000 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)	3,6
Poids net (kg)	3
Hauteur (mm)	140
Largeur (mm)	185
Longueur (mm)	285
Code EAN	5740301099130

PALETTE

Cartons par palette EUR	176
Cartons par couche	16
Couches par palette	11
Poids brut (kg)	653,3
Poids net (kg)	528
Hauteur (mm)	1690
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301101208

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

SE, DK, FR, DE, EN, FI

Le cabillaud de l'Atlantique se caractérise par une saveur d'umami, fraîche et délicate, et une chair ferme et onctueuse légèrement sucrée. Grâce à une croissance dans les eaux glacées et cristallines qui entourent le Groenland, sa chair est d'un blanc éclatant et toutes ses saveurs s'expriment pleinement. Se détachant délicatement, elle offre, grâce à sa forte teneur en protéines et son faible taux en matières grasses, un aliment sain et nutritif.

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 cabillaud de l'Atlantique sont uniformes en taille et physionomie, ce qui les rend idéals pour les servir en portions ou dans le cadre de buffets.

INGRÉDIENTS

Dos de cabillaud avec peau (**poisson**). Eau (eau de glaçage).

PRÉPARATION

Le cabillaud de l'Atlantique est apprécié de par le monde pour ses qualités gustatives uniques et sa polyvalence en cuisine. Il est recommandé de le faire cuire lentement à basse température afin que sa saveur délicate et naturelle soit préservée.

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-est (FAO 27)