

ROYAL GREENLAND
NUTAAQ® FILETS DE CABILLAUD, AVEC PEAU
16-32OZ(454-907G),SIMPLE SURGÉLATION, 10 KG, SURGELÉ

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



Les filets de cabillaud Nutaaq® constituent une expérience gustative exceptionnelle grâce à leur chair plus fraîche, plus claire et plus savoureuse, produit à partir des meilleures cabillauds du Groenland. Dans les eaux cristallines et glaciales du Groenland, le cabillaud croît lentement en raison des basses températures. Cela donne aux arômes le temps de développer pleinement leurs nuances.

En saison, le cabillaud Nutaaq® est capturé dans des pièges à filets par les pêcheurs locaux. Les cabillauds vivants sont soigneusement transportés à l'usine locale de Royal Greenland à Maniitsoq où ils sont transformés et congelés dans les 2 heures suivant leur sortie de l'eau.

La cabillaud Nutaaq® a une saveur douce d'umami et une saveur délicate et sucrée de la chair ferme et juteuse du cabillaud. Une fois cuit, les lamelles de cabillaud se détachent joliment en morceaux blancs comme neige et fournissent un repas sain et nutritif grâce à sa teneur élevée en protéines et faible en gras.

INGRÉDIENTS

Filet de cabillaud (**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 à feu doux

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

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

ENGIN DE PÊCHE

Nasses (casiers)

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Gadus morhua
Réf. article	130823020
Poids net non compensé	11000 g
Poids net compensé	10000 g
Glaçage (%)	8 - 12
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	325 kJ / 77 kcal
Matières grasses	0,5 g
- dont acides gras saturés:	0,3 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	18 g
Sel	0,2 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	11,3
Poids net (kg)	10
Hauteur (mm)	171
Largeur (mm)	266
Longueur (mm)	597
Code EAN	574030111252

PALETTE

Cartons par palette EUR	60
Cartons par couche	6
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	704,2
Poids net (kg)	600
Hauteur (mm)	1860
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	574030111252

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

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

