

ROYAL GREENLAND
NUTAAQ® FILETS DE CABILLAUD, SANS PEAU
8-16OZ (227-454G),SIMPLE SURGÉLATION, 5 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

Nous recommandons une cuisson douce côté peau vers le haut à basse température. Lorsque la chair est cuite, retirez soigneusement la peau et servez le filet avec des saveurs grasses et acides pour rehausser le goût et la texture subtils du poisson.

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

Nasses (casiers)

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-ouest (FAO 21)

Espèce	Gadus morhua
Réf. article	130842020
Poids net non compensé	5500 g
Poids net compensé	5000 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)	5,8
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	138
Largeur (mm)	300
Longueur (mm)	400
Code EAN	5740301111320

PALETTE

Cartons par palette EUR	96
Cartons par couche	8
Couches par palette	12
Poids brut (kg)	584
Poids net (kg)	480
Hauteur (mm)	1806
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301111337

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

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

