

ROYAL GREENLAND
DOS DE COLIN D'ALASKA, MSC
60-80G, 5 KG, SURGELÉ

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



Espèce	Theragra chalcogramma
Réf. article	134083074
Poids net non compensé	5500 g
Poids net compensé	5000 g
Glaçage (%)	8 - 12
Durée de conservation (jours)	720
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-50920

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	300 kJ / 71 kcal
Matières grasses	0,7 g
- dont acides gras saturés:	0,2 g
Glucides	0,5 g
- dont sucres	0 g
Protéines	16 g
Sel	0,23 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	5,9
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	111
Largeur (mm)	286
Longueur (mm)	392
Code EAN	5740301097358

PALETTE

Cartons par palette EUR	112
Cartons par couche	8
Couches par palette	14
Poids brut (kg)	683
Poids net (kg)	560
Hauteur (mm)	1704
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301097358

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

DE, FI, EN, FR, DK, SE

Le colin d'Alaska a une chair très blanche et ferme et un goût léger. Il est parfait enrobé de chapelure et de panure. Le colin d'Alaska est riche en protéines, pauvre en matières grasses et a une teneur naturellement élevée en acide gras oméga-3 bons pour la santé.

Le dos est découpé à partir de la partie dorsale du filet, qui est également la partie la plus épaisse et la chair la plus maigre. Le dos de colin d'Alaska sont uniformes en taille et forme, ce qui les rend idéals pour être servis en portions ou dans des buffets.

INGRÉDIENTS

Dos de colin d'Alaska (**poisson**). Eau (eau de glaçage)

PRÉPARATION

Le goût agréable du colin d'Alaska s'allie aux saveurs crémeuses et acides pour rehausser la saveur naturelle. C'est une alternative économique au cabillaud et à l'eglefin.

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

Pacifique, nord-est (FAO 67)