

ROYAL GREENLAND

SAUMON FUMÉ, SANS PEAU

900-1400G, PRÉTRANCHÉ, C-TRIM, 10 UNITÉS, SURGELÉ

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



Le saumon a une couleur claire et rosée, et une chair tendre d'une saveur intense et riche. Il présente une teneur élevée en acides gras oméga-3 (3 g par 100 g) et constitue également une bonne source de vitamine D.

Le saumon fumé est prêt à être servi et possède de riches arômes. Il est idéal pour les plats froids, les salades et les buffets.

INGRÉDIENTS

Saumon (**poisson**), sel, correcteur d'acidité (E262). Fumé.

PRÉPARATION

Sa chair savoureuse procure au saumon un goût marqué d'umami avec une saveur douce qui se marie bien à des arômes légèrement acides ou amers.

CONSEILS DE CUISSON

Prêt à la consommation après décongélation

CONSIGNES DE DÉCONGÉLATION

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

ZONE DE PÊCHE

Farmed in Norway

Espèce	Salmo salar
Réf. article	141310011
Poids net	900 - 1400 g
Durée de conservation (jours)	540
Type de stockage	Surgelé

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	825 kJ / 198 kcal
Matières grasses	12 g
- dont acides gras saturés:	1,8 g
Glucides	0 g
- dont sucres	0 g
Protéines	22 g
Sel	2,6 g

ALLERGÈNES

Poisson

CARTON

Unités par carton	10
Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	13,8
Poids net (kg)	11,5
Hauteur (mm)	165
Largeur (mm)	390
Longueur (mm)	590
Code EAN	5740301074236

UNITÉS

Poids brut (kg)	1,300
Poids net (kg)	1,150
Hauteur (mm)	40
Largeur (mm)	185
Longueur (mm)	550
Code EAN	280011

PALETTE

Cartons par palette EUR	40
Cartons par couche	4
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	577
Poids net (kg)	460
Hauteur (mm)	1794
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301074243

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

SE, POR, IT, FR, DE, DK