

ROYAL GREENLAND
SAUMON FUMÉ, SANS PEAU
1000G, 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).

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	141327011
Poids net	1000 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)	12,3
Poids net (kg)	10
Hauteur (mm)	165
Largeur (mm)	390
Longueur (mm)	590
Code EAN	5740300909799

UNITÉS

Poids brut (kg)	1,126
Poids net (kg)	1,000
Hauteur (mm)	40
Largeur (mm)	185
Longueur (mm)	550
Code EAN	5740300909805

PALETTE

Cartons par palette EUR	40
Cartons par couche	4
Couches par palette	10
Poids brut (kg)	517
Poids net (kg)	400
Hauteur (mm)	1794
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740300974872

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

SE, DK, IT, POR, FR, DE