

ROYAL GREENLAND
SAUMON FUMÉ, SANS PEAU
200G, PRÉTRANCHÉ, 10 X 200G, SURGÉLÉ

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	141504011
Poids net	200 g
Durée de conservation (jours)	360
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)	2,6
Poids net (kg)	2
Hauteur (mm)	122
Largeur (mm)	154
Longueur (mm)	379
Code EAN	5740300912607

UNITÉS

Poids brut (kg)	0,238
Poids net (kg)	0,200
Hauteur (mm)	5
Largeur (mm)	145
Longueur (mm)	350
Code EAN	5740300912546

PALETTE

Cartons par palette EUR	168
Cartons par couche	14
Couches par palette	12
Poids brut (kg)	460,1
Poids net (kg)	336
Hauteur (mm)	1608
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740300968499

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

NL, DE, FR