

ROYAL GREENLAND
PORTIONS DE COLIN LIEU PANÉES, MSC
ENV. 50G, 65% POISSON, 4,5 KG, SURGELÉ

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



Espèce	Pollachius virens
Réf. article	153044050
Poids net	4500 g
Durée de conservation (jours)	540
Type de stockage	Surgelé
Numéro de certificat MSC	MSC-C-50920

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	796 kJ / 190 kcal
Matières grasses	8,2 g
- dont acides gras saturés:	0,6 g
Glucides	15 g
- dont sucres	1,5 g
Protéines	13 g
Sel	1,1 g

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten, Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	4,8
Poids net (kg)	4,5
Hauteur (mm)	114
Largeur (mm)	300
Longueur (mm)	385
Code EAN	5740301115397

PALETTE

Cartons par palette EUR	120
Cartons par couche	8
Couches par palette	15
Poids brut (kg)	602,2
Poids net (kg)	540
Hauteur (mm)	1879
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301115403

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

FR, FI, SE, DK, EN

Le lieu noir est capturé dans les eaux glacées et cristallines de l'Atlantique Nord où il développe lentement sa saveur douce et légèrement sucrée, riche en umami. Il présente une chair blanchâtre à rosée avec une texture ferme et onctueuse qui se transforme en un superbe blanc immaculé et qui s'effrite en gros morceaux quand on la cuit. Le lieu noir a naturellement une forte teneur en protéines et en iode.

Le lieu noir pané a une surface croustillante qui se marie bien avec le poisson humide et savoureux à l'intérieur. Du fait de leur calibre uniforme, ils sont parfaits en portions et sur un buffet.

INGRÉDIENTS

Lieu noir (**poisson**) (65%), panure (35%) : farine (**blé**), eau, huile de colza, fécule de pomme de terre, sel, levures, arômes naturels. Pré-frites à l'huile de colza. Il peut rester quelques arêtes.

PRÉPARATION

Le lieu noir est une alternative intéressante et économique comparé au cabillaud, il est facile à cuisiner et à mettre en œuvre. Il est recommandé de le faire cuire lentement à basse température afin que sa saveur délicate et naturelle soit préservée.

CONSEILS DE CUISSON

Préparation sans décongélation. Au four: Cuire 10-12 minutes à 220°C.

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-est (FAO 27)