

ROYAL GREENLAND

CABILLAUD PANÉ KETCHUP, MSC

130-150G, 46% POISSON, PRÉFRIT, 5 KG, SURGELÉ

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



Le cabillaud de l'Atlantique se caractérise par une saveur d'umami, fraîche et délicate, et une chair ferme et onctueuse légèrement sucrée. Grâce à une croissance dans les eaux glacées et cristallines qui entourent le Groenland, sa chair est d'un blanc éclatant et toutes ses saveurs s'expriment pleinement. Se détachant délicatement, elle offre, grâce à sa forte teneur en protéines et son faible taux en matières grasses, un aliment sain et nutritif.

La chapelure offre un pendant croustillant et riche aux saveurs légères du cabillaud de l'Atlantique. Les portions sont agrémentées de ketchup épicé qui vient compléter la panure croustillante et le poisson délicat.

INGRÉDIENTS

Cabillaud (**poisson**) (46%) Panure (33%): farine de blé (**blé**), eau, huile de colza, amidon de pomme de terre, levure, sucre, gluten de blé (**blé**), sel, amidon de blé (**blé**), amidon de maïs, fibres (agrumes, **blé**), poivre blanc. Ketchup (21%): tomates, vinaigre, sucre, sel, extraits d'épices et de plantes aromatiques (**contient céleri**), épices, ail en poudre, amidon modifié de maïs. Préfrit à l'huile de colza.

PRÉPARATION

Le cabillaud de l'Atlantique est apprécié de par le monde pour ses qualités gustatives uniques et sa polyvalence en cuisine. 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 15-18 minutes à 220°C.

ENGIN DE PÊCHE

Chaluts, Lignes et hameçons, Nasses (casiers)

ZONE DE PÊCHE

Atlantique, nord-est (FAO 27), Pacifique, nord-ouest (FAO 61), Pacifique, nord-est (FAO 67)

Espèce

Gadus morhua, Gadus macrocephalus

Réf. article 161054140

Poids net 5000 g

Durée de conservation (jours) 540

Type de stockage Surgelé

Numéro de certificat MSC MSC-C-50920

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	769 kJ / 183 kcal
Matières grasses	7,4 g
- dont acides gras saturés:	0,6 g
Glucides	17 g
- dont sucres	6,1 g
Protéines	12 g
Sel	0,94 g

ALLERGÈNES

Cellerie, Céréales contenant du gluten, Poisson

CARTON

Unité de vente	Oui
Poids brut (kg)	5,4
Poids net (kg)	5
Hauteur (mm)	137
Largeur (mm)	299
Longueur (mm)	398
Code EAN	5740301109617

PALETTE

Cartons par palette EUR	96
Cartons par couche	8
Couches par palette	12
Poids brut (kg)	540
Poids net (kg)	480
Hauteur (mm)	1789
Largeur (mm)	800
Longueur (mm)	1200
Code EAN	5740301109624

LANGUES SUR L'ÉTIQUETTE

FR, EN