



Code	Date	Type	UC	Poids
OC1020	01.07.2020	FRAIS	PC	1.6KG

### Description :

MARBRE DE SAUMON ET SAINT JACQUES 1.6Kg

Frais - cuit sous vide dans l'emballage

### Ingrédients :

**Saumon** \* 26%, eau, huile de colza, **crème** fraiche, **poisson** blanc\*\*, chair de **Saint Jacques** \*\*\* 7,5%, surimi base **cabillaud** , **merlan** bleu, sucre), laitue de mer, carottes, blanc d'**oeuf** et **oeufs** entiers, amidon de tapioca, concentré de tomate, sel, fécule de pomme de terre, vin blanc (alcool), fibres de bambou et protéines de **blé** , gélifiant : E407, E415, jus de citron, arômes ( **crustacé** , **mollusque** ), dextrose, fumet de **poisson** , poudre de **lait** reconstituée, épices ( **moutarde** ) et plantes aromatiques, amidon de **blé**

Décor : gelée 9% (eau, dextrose, épaississant : E407, E410, E440, E418, E508, stabilisant : E263), flocon de paprika, persil.

\*salmo salar (Ecosse, Irlande, Norvège, France, Chili) , \*\* Pollachius virens ou Molva molva ou Gadus morhua (FAO27), \*\*\*Zygochlamys patagonica (Argentine) ou Chlamys opercularis (Iles Féroé).

### Utilisation :

A déguster en entrée froide (accompagné d'une salade verte), en entrée chaude (réchauffée au micro onde, four vapeur ou en plat principal (accompagné de légumes)

DLC	Conservation	Après ouverture
14 JOURS	0° à 4°C	A consommer dans les 24h après ouverture

### Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie	762KJ / 184Kcal
Matières grasse	15.00
dont acides gras saturés	3.30
Glucide	3.90
dont sucres	1.80
Fibres	
Protéines	9.90
Sel	1.40

### Allergènes Majeurs :

Saumon, crème, poisson, Saint Jacques, cabillaud, merlan, œufs, blé, crustacé, mollusque, lait, moutarde. Produit élaboré dans un atelier qui utilise : sésame.