

Fiche Technique

Filet Limande Meunière Surgelé 110/130g

Code	Date	Type	UC	Poids
CM1001	06.04.2018	SURGELE	1	5KG



Description :

Filet de limande du Nord, meunière, sans arêtes (*), préfrit, surgelé.

Filets Découpe Naturelle 110 à 130g

Environ 41 portions de 120g

SANS GLUTAMATES - SANS HUILE DE PALME - SANS COLORANTS ARTIFICIELS

(*) Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est jamais exclue.

Ingrédients :

Filet de **limande du Nord** (*Limanda aspera*) pêché en Océan Pacifique (double surgélation) 75%. Enrobage 25 % : farine de **blé**, huiles végétales (tournesol, colza), eau, fécule de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sel, **gluten** de **blé**, arômes, dextrose, sucre, épaississants : E461- E412- E415, poudre d'**oeuf** entier, persil déshydraté, poudres à lever : E450i- E500ii, **lactose** et protéines de **lait**, amidon modifié de tapioca.

Utilisation :

Liaison chaude - Sans décongélation préalable et sans ajout de matière grasse

- au four sec préchauffé à 210°C : 15 à 18 minutes

- à la poêle, à feu moyen, en retournant de temps en temps : 10 à 12 minutes.

DLC	CONSERVATION	Après décongélation
3 MOIS	-18°C	JUSQU'À 24H AU REFRIGERATEUR

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie (KJ/Kcal)	924/770
Matières grasses (g)	9.40
dont acides gras saturés (g)	1.00
Glucide (g)	11.80
dont sucres (g)	1.65
Fibres (g)	1.00
Protéines (g)	12.60
Sel (g)	1.10

Allergènes Majeurs :

Contient : POISSONS, GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Traces possibles de mollusques.