

Filets de maquereaux à la sauce moutarde

Ref. 008512 | EAN 3106004445018



Fournisseur FURIC SAUPIQUET

Marque FURIC

GÉNÉRAL

| | |
|----------------------------|---|
| Unité de facturation | Poche 654g |
| Unité de vente | Poche de 654 g |
| Durée de vie | 1095 jours |
| DLUO garantie | 760 jours |
| Allergènes | Poissons, Moutarde |
| Mode de conservation | Après ouverture, veuillez conserver le produit dans un conditionnement alimentaire approprié, au réfrigérateur (0 à 4°C) et le consommer dans les 48h |
| Conditions de conservation | Après ouverture, veuillez conserver le produit dans un conditionnement alimentaire approprié, au réfrigérateur (0 à 4°C) et le consommer dans les 48h |

DESCRIPTION

| | |
|------------------------|---|
| Conditions utilisation | Tel quel |
| Ingrédients | Filets de MAQUEREAUX* (61 %), MOUTARDE 12% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), eau, vinaigre de vin blanc, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, vin blanc, sel, amidon transformé de manioc, arômes naturels, épaississant : gomme xanthane. *Scomber scombrus |
| Message marketing | Les filets de maquereaux Saupiquet-Furic restauration sont fabriqués à Quimper en Bretagne. Ils sont sélectionnés, filetés et emboîtés à la main. Grâce à notre savoir-faire et à nos recettes savoureuses, nous conservons tout le moelleux du maquereau. Au naturel, au vin blanc, à la moutarde, ou en sauce (tomate ou escabèche), cette large gamme vous permet de ravir les papilles de vos convives. Naturellement riche en oméga 3, le maquereau est votre allié pour diversifier vos menus. À vous de sélectionner la recette idéale pour vos entrées et vos plats principaux. |

LOGISTIQUE



UNITÉ

| | | | |
|-------------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------|
| PCB | 1 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 0.654 Kilo | Volume | 1 354 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 32.1 x 20.1 x 2.1 | Dimensions (unité) | Centimètre |



CARTON

| | | | |
|-------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|
| PCB | 6 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 3.924 Kilos | Volume | 10 046 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 33.1 x 20.1 x 15.1 | Dimensions (unité) | Centimètre |



PALETTE

| | | | |
|-------------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| PCB | 840 | Contrôle colisage | Non |
| Poids Net | 549.36 Kilos | Volume | 1 593 600 Cm ³ |
| Dimensions (L x l x h) | 120 x 80 x 166 | Dimensions (unité) | Centimètre |

NUTRITION

| <i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i> | Pour 100 g ou 100 ml |
|---|-----------------------------------|
| Valeur énergétique | 226 Kilojoules 946 Kilo Joules |
| Matières grasses | 19 Grammes |
| dont acides gras saturés | 3 Grammes |
| Glucides | - |
| dont sucres | - |
| Fibres alimentaires | - |
| Protéines | 13 Grammes |
| Sel | 1 Gramme |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---|--|
| Pays de fabrication (GDSN) | France |
| Type d'élevage de poisson (GDSN) | Marine Fisher |
| Zone de pêche (GDSN) | Atlantic, Northwest, Atlantic, Northeast |

