

Colin d'alaska sauce citron et riz safrané pauvre en sel

Ref. 020198 | EAN 3299512163038



Fournisseur SOULIE RESTAURATION

Marque SOULIE



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton de 8
Unité de vente	Carton de 8 barquettes
Durée de vie	547 jours
DLUO garantie	395 jours
Allergènes	Crustacés, Poissons, Lait, Mollusques

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Aux micro-ondes : Tirer sur la languette et décoller partiellement l'opercule. Réchauffer 2mn à 700W. Au bain-marie : Plonger l'assiette sans l'ouvrir dans l'eau frémissante pendant 12mn environ. Ne pas mettre au four traditionnel.
Ingrédients	Ingrédients : Filet de Colin d'Alaska accompagné de riz dans une sauce au citron aromatisée Riz précuit 30%, portion de filets de lieu d'Alaska 25,7%, eau, carottes, champignons, crème (dont lait), courgettes, amidon modifié de maïs, huile de colza, beurre (dont lait), jus de citron concentré 0,2%, arômes naturels (dont mollusques, poisson, crustacés), épaississants : gommés guar et xanthane, épices.
Message marketing	Du Colin d'Alaska cuisiné dans une onctueuse sauce citron, parsemé de quelques légumes finement coupés, le tout pauvre en sel.

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	8	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.89 Kilos	Volume	13 091 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 20.1 x 19.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **CARTON**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	2.89 Kilos	Volume	13 091 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	34.1 x 20.1 x 19.1	Dimensions (unité)	Centimètre

 **PALETTE**

PCB	84	Contrôle colisage	Non
Poids Net	242.76 Kilos	Volume	1 427 520 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 148.7	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	95 Kilocalories 397 Kilo Joules
Matières grasses	2 Grammes
dont acides gras saturés	1 Gramme
Glucides	12 Grammes
dont sucres	-
Fibres alimentaires	1 Gramme
Protéines	5 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type d'élevage de poisson (GDSN)	Marine Fisher
Zone de pêche (GDSN)	Pacific, Northeast