

Filets de maquereau blanc à la moutarde

Ref. 029821 | EAN 3106006001120



Fournisseur FURIC SAUPIQUET

Marque SAUPIQUET RESTAURATION

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 4/4
Unité de vente	Boite 4/4
Durée de vie	1095 jours
DLUO garantie	760 jours
Allergènes	Poissons, Moutarde
Labels	Produit en Bretagne
Mode de conservation	A conserver dans un endroits frais et sec distants des sources de chaleurs. Prêter attention lors de l'ouverture de la boîte. Après ouverture, le produit non consommé doit être conservé au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un conditionnement alimentaire approprié et consommer dans les 48 heures
Conditions de conservation	A conserver dans un endroits frais et sec distants des sources de chaleurs. Prêter attention lors de l'ouverture de la boîte. Après ouverture, le produit non consommé doit être conservé au réfrigérateur (0 à 4°C) dans un conditionnement alimentaire approprié et consommer dans les 48 heures
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Après ouverture, veuillez conserver le produit dans un conditionnement alimentaire approprié, au réfrigérateur (0 à 4°C) et le consommer dans les 48 heures. A consommer de préférence avant la date figurant sur la boîte
Ingrédients	Filets de MAQUEREAU BLANC* (57 %), eau, MOUTARDE 10% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), vinaigre d'alcool, huile de tournesol, sel, amidon transformé de maïs, épaississants : farine de guar, gomme xanthane, poivre noir concassé
Message marketing	"Chez Saupiquet, on cultive le goût du bon, et c'est pour ça qu'on a envie d'y revenir. Découvrez une large variété de recettes authentiques et gourmandes de maquereaux qui révéleront tout le bon goût de ce poisson : de tendres filets soigneusement sélectionnés, préparés à la main, et assaisonnés d'une sauce

moutarde onctueuse pour une explosion de saveurs. "

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	0.85 Kilo	Volume	989. Cm ³
Dimensions (L x l x h)	12.1 x 10.1 x 8.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.3 Kilos	Volume	5 680 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	29.1 x 24.1 x 8.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	1080	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	938 Kilos	Volume	1 310 400 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 136.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	163 Kilocalories 678 Kilojoules
Matières grasses	11 Grammes
dont acides gras saturés	2.4 Grammes
Glucides	0.6 Gramme
dont sucres	-
Fibres alimentaires	-
Protéines	15 Grammes
Sel	1.1 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France, Espagne
---------------------	-----------------



Générée le 28 Mai 2026 à 10h57

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



Type d'élevage de poisson	Marine Fisher
Type d'emballage	Box
Zone de pêche	Atlantic, Northwest, Atlantic, Northeast



Générée le 28 Mai 2026 à 10h57

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

