



Filets de poisson panés sans gluten, 180g

Provenant de la pêche côtière d'Islande, non précuits, légèrement salé,
venant de filets colins noirs fins - pratiquement sans arêtes.



| | | | | |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------|--|
| numéro d'article 235032 | Gencod unité de vente (UV) 4 026813 280206 | Gencod unité colis 4 026813 281227 | eco-ID 114510 | |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------|--|

Marque

WILD OCEAN



Qualité

Wildfang, Iceland responsible fisheries

Particularités

Les filets de lieu noir de Wild Ocean proviennent des eaux d'Islande. Les pêcheries d'Islande sont responsables et soumises aux directives strictes de la législation. Les pêcheries d'Islande sont conformes à Wildfang. Produit pané avec des ingrédients bio. Non précuit donc faible en gras.

Utilisation

À la poêle : Mettre de l'huile dans la poêle à feu moyen. Mettre les filets de cabillaud à cuire de 3 à 4 minutes en retournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils dorent.

À la friteuse : faite chauffer l'huile à 170°C puis décongelez les filets de cabillaud dans la friteuse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.



Instructions de stockage pour les consommateurs

À conserver à -18°. Ne pas recongeler après la décongélation.

Origine

Allemagne (DE)

Origine des matières premières

Islande, Divers pays

Ingrédients

FILETS DE LIEU NOIR**** (pollachius vires) 65%, amidon de maïs*, eau, farine de maïs*, flocons de maïs*, sel de mer, poivre*.

ingrédients allergènes: Poisson

****= pêché (en eaux douces), *issu de la production biologique contrôlée

Allergènes

Présence: Poisson, Maïs, Poivre

Pas dans la production: Gluten

Régime particulier

Sans Sucres ✓

Filets de poisson panés sans gluten, 180g

Provenant de la pêche côtière d'Islande, non précuits, légèrement salé,
venant de filets colins noirs fins - pratiquement sans arêtes.



| | | | | |
|-----------------------------------|---|---|-------------------------|---|
| numéro d'article 235032 | Gencod unité de vente (UV)  4 026813 280206 | Gencod unité colis  4 026813 281227 | eco-ID 114510 |  |
|-----------------------------------|---|---|-------------------------|---|

Groupe de marchandise

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Catégorie légale de produits..... | alimentaire |
| Edulcorants..... | non sucré |
| Méthode de production de poisson..... | |
| Méthode de production de poisson..... | IRF |
| Méthode de production de poisson..... | La faune de poissons |
| Zone de pêche..... | FAO 27 |
| Sous-zone de pêche..... | 27.5 |
| Méthode de production de poisson..... | |
| Fisch-Nachhaltigkeit..... | |
| Conservation..... | congelé |
| Poids unité..... | 30g |

Qualité

| | |
|--------------------------------|---|
| Produit biologique..... | non |
| Autres critères et labels..... | Iceland responsible fisheries, Wildfang |

Webshop

Mentions légales

| | |
|-----------------------------|--|
| Distributeur..... | Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach; demeter@felderzeugnisse.de |
| E-Mail du distributeur..... | demeter@felderzeugnisse.de |

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|--|-------------------|
| Énergie kJ / kcal..... | 569 kJ / 136 kcal |
| Matières grasses..... | 0,9 g |
| Dont acides gras saturés..... | 0,1 g |
| Glucides..... | 18,3 g |
| Dont sucres..... | 0,2 g |
| Fibres alimentaires..... | 0,6 g |
| Protéines..... | 13,4 g |
| Détermination des valeurs nutritionnelles par..... | calcul |
| Sel..... | 0,3 g |

Conditionnement de l'unité de vente

| | |
|---------------------------------|---------|
| Poids de remplissage en kg..... | 0,18 kg |
|---------------------------------|---------|

Unité de vente

| | |
|--|---------------|
| Type d'emballage..... | Boîte pliante |
| Matériau utilisé pour l'emballage..... | carton, PE |

Analyse sensorielle et texture

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Goût..... | frais de poisson |
| Odeur..... | frais de poisson |
| Consistance..... | panade croustillant, poisson ferme |