

FILET DE PANGASIUS (BASA)

FICHE TECHNIQUE

Espèce :

Pangasius Hypophthalmus

Calibrage et format :

4 oz IQF (1 X 4,54 kg) #19
5 oz IQF (1 X 4,54 kg) #17
6 oz IQF (1 X 4,54 kg) #20
7 oz IQF (1 X 4,54 kg) #18
8 oz IQF (1 X 4,54 kg) #21
8-10 oz L.P (1 X 4 kg) #163
12-14 oz IQF (1 X 4,54 kg) #16

Origine : Vietnam

Type de pêche : Élevage

Transformation : Vietnam

Texture et goût : Mi-ferme et sucré

Caractéristiques :

Sans peau
Désarêté
Produit IQF

Ingrédients :

Pangasius, eau et tripolyphosphate de sodium (Conserve l'humidité)

Conservation :

24 mois à partir de la date de congélation.
Congélateur : -18 C ou moins
Réfrigérateur : 48 heures

Ne jamais recongeler un produit décongelé



Valeur nutritive Nutrition Facts	
Par filet (114 g) / Per fillet (114 g)	
Calories 75	% valeur quotidienne * % Daily Value*
Lipides / Fat 2 g	3 %
saturés / Saturated 0,9 g	5 %
+ trans / Trans 0 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 14.2 g	
Cholestérol / Cholesterol 23.3 mg	
Sodium 232 mg	10 %
Potassium 200 mg	12 %
Calcium 0 mg	0 %
Fer / Iron 0 mg	0 %

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

