

# PORTION DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE

## F I C H E T E C H N I Q U E

**Espèce :**

Oncorhynchus gorbuscha

**Calibrage et format :**

3 oz VP ( 1 X 4,54 kg ) #255

4 oz VP ( 1 X 4,54 kg ) #256

5 oz VP ( 1 X 4,54 kg ) #257

6 oz VP ( 1 X 4,54 kg ) #259

**Origine :** Alaska

**Type de pêche :** Sauvage

**Transformation :** Chine

**Texture et goût :** Moyennement ferme  
et sucré

**Caractéristiques :**

Sans peau

Désarêté

Rose

Ligne de gras enlevée

**Ingrédients :**

Saumon, 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 (113 g) / Per fillet (113 g)

**Calories 125** % valeur quotidienne \*  
% Daily Value\*

**Lipides / Fat 4 g** 6 %  
saturés / Saturated 0,5 g  
+ trans / Trans 0 g 3 %

**Glucides / Carbohydrate 0 g**  
Fibres / Fibre 0 g 0 %  
Sucres / Sugars 0 g 0 %

**Protéines / Protein 22 g**

**Cholestérol / Cholesterol 60 mg**

**Sodium 135 mg** 6 %

Potassium 400 mg 9 %

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