

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)

Contient / Allergènes :

Poisson

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**

