

LONGE DE MORUE D'ATLANTIQUE

FICHE TECHNIQUE

Espèce :

Gadus Morhua

Calibrage et format :

3 oz IQF (1 X 4,54 kg) #267
4 oz IQF (1 X 4,54 kg) #266
5 oz IQF (1 X 4,54 kg) #250
6 oz IQF (1 X 4,54 kg) #268
7 oz IQF (1 X 4,54 kg) #269
8 oz IQF (1 X 4,54 kg) #270
6-8 oz coupe premier choix (4 X 4,54 kg) #314

Origine : Norvège, Atlantique Nord

Type de pêche : Sauvage

Transformation : Chine

Texture et goût : Doux, fondant et sucré

Caractéristiques :

Longe taillée dans la partie épaisse du filet
Sans peau, Désarêté, Produit IQF

Ingrédients :

Morue, 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 longe (113 g) / Per loin (113 g)

Calories 84	% valeur quotidienne *
	% Daily Value*
Lipides / Fat 0.6 g	1 %
saturés / Saturated 0 g	
+ trans / Trans 0 g	0 %
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 19 g	
Cholestérol / Cholesterol 58 mg	
Sodium 102 mg	4 %
Potassium 363 mg	7 %
Calcium 13 mg	1 %
Fer / Iron 0.1 mg	1 %

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