



Dénomination complète


Bâtonnets de cabillaud panés surgelés (poisson pêché en Atlantique Nord-Est, près des côtes Islandaises, panés avec des ingrédients biologiques).

Composition

Filets de cabillaud (*Gadus morhua*) 65%, farine de froment*, amidon de pomme de terre*, farine de riz*, amidon de blé*, levure, sel.

*Produits issus de l'agriculture biologique certifiés par ABCERT GmbH D-Esslingen.

Présentation

Référence	Origine	Contenu du colis	Code barre
AD01	U.E.	12 étuis de 180g	 4 026813 280008

Valeurs Nutritionnelles Moyennes (pour 100g)

<i>Protides</i>	<i>Lipides</i>	<i>Glucides</i>	<i>Valeurs énergétiques</i>
13g	0,6g	19g	557kJ (133kcal)

Conditionnement

Unité de vente		Carton		Palette	
Poids net (g)	180	Poids net (kg)	2,2	Poids net (kg)	317
		Unités par Carton	12	Cartons par palette	144
				Cartons par couche	12
				Type	EURO
Longueur (mm)	175	Longueur (mm)	290	Longueur (cm)	180
Largeur (mm)	95	Largeur (mm)	265	Largeur (cm)	120
Hauteur (mm)	25	Hauteur (mm)	150	Hauteur (cm)	190

Stockage et conservation

Plusieurs mois et dans la limite de la D.L.U.O. au congélateur à -18°C (minimum).

3 à 5 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur (environ -5°C).

24h (maximum) au réfrigérateur (+8°C).

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Fabriqué par :



Distribué par :



Aquitaine

Biologie

Lieu dit Ramon
47140 Saint Sylvestre sur Lot
Tel : 05.53.41.29.71
Fax : 05.53.41.78.96