



## Dénomination complète


Filets 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, poivre\*.

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

## Présentation

Référence	Origine	Contenu du colis	Code barre
<b>AD02</b>	U.E.	6 étuis de 450g	 4 026813 280022

## 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)	450	Poids net (kg)	2,7	Poids net (kg)	389
		Unités par Carton	6	Cartons par palette	144
				Cartons par couche	12
				Type	EURO
Longueur (mm)	181	Longueur (mm)	281	Longueur (cm)	180
Largeur (mm)	120	Largeur (mm)	265	Largeur (cm)	120
Hauteur (mm)	40	Hauteur (mm)	148	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