

Brand Eye purée cabillaud 5g x 400 surgelé

ref. 1216

Déscription produit

Purée de cabillaud en blocs de base.

Caractéristiques

Riche en protéines

Textures modifiées

Ingrediénts

Cabillaud * (Gadus morhua) 78%, eau, amidon de maïs modifié, 'huile de canola.

* A pêché dans l'Atlantique Nord-Est (mer de Barents, la mer de Norvège, Spitzberg et de l'île aux Ours)

Pays de fabrication: Belgique

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 540 jours

Condition de stockage

Température de stockage: -18°C, max -15°C

Une fois dégivré, préparer et servir.

Ne pas recongeler.

Préparation

Peut être traité à froid ou voir ci-dessous.

Micro-ondes/micro-ondes : 650W, 2 min max, au bain-marie (ou tasse avec de l'eau). Nécessaire pour maintenir une structure souple.

Four mixte : 175°, 100% d'humidité, 10 à 15 minutes. Dépend de la quantité à chauffer.

Four : 35 à 40 min dans un lit d'eau (mettre de l'eau ou un bocal avec de l'eau sur la plaque du four).

Date de dernière mise à jour 22/10/2025

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.

BRANDEYE
SALES & PARTNER



| | |
|--------------------|-------|
| Brut kg/pc | 2,1 |
| Net kg/pc | 2.0 |
| L pc (mm) | 294.0 |
| L pc (mm) | 199.0 |
| H pc (mm) | 127.0 |
| # emb.prim./couche | 16 |
| # emb.prim./pallet | 128 |
| couches/pallet | 8 |

EAN unité de vente



5 407006 130581

Brand Eye purée cabillaud 5g x 400 surgelé

Analyse nutritionnelle

| | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 234 | | |
| Energie kcal | 70 | | |
| Matières grasses (g) | 1,9 | | |
| Acides gras saturés (g) | 0,9 | | |
| Glucides (g) | 1,3 | | |
| Sucres (g) | 0,0 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 0,0 | | |
| Protéines (g) | 12 | | |
| Sel (g) | 0,0 | | |

Brand Eye purée cabillaud 5g x 400 surgelé

Allergènes

| | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | | x | | |
| Blé | | x | | |
| Seigle | | x | | |
| Orge | | x | | |
| Avoine | | x | | |
| Épautre | | x | | |
| Crustacés et produits dérivés | | x | | |
| Oeufs et produits dérivés | | x | | |
| Poisson et produits dérivés | | x | | |
| Arachides et produits dérivés | | x | | |
| Soja et produits dérivés | | x | | |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose) | | x | | |
| Fruits à coque | | x | | |
| Amandes | | x | | |
| Noisettes | | x | | |
| Noix | | x | | |
| Noix de cajou | | x | | |
| Noix de pécan | | x | | |
| Noix du Brésil | | x | | |
| Pistaches | | x | | |
| Noix de macadamia | | x | | |
| Céleri et produits dérivés | | x | | |
| Moutarde et produits dérivés | | x | | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | x | | |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou | | x | | |
| Lupin et produits dérivés | | x | | |
| Mollusques et produits dérivés | | x | | |