

Filets de Maquereaux marinés au vin blanc pauvre en sodium 4/4

Spécial Santé - Plats - Accompagnements - Produits de la mer sans sel

Réf. : 50COS26

Conserve de filets de maquereaux marinés au vin blanc pauvre en sodium- Produit en Bretagne

Ingrédients :

Filtes de **maquereaux** *scomber scombrus* 66% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, vinaigre, vin blanc (10% de la marinade), arômes naturels.

Suggestion : Préparation d'entrées ou de plats.

Mode d'emploi :

Conservation DLUO : DDM 3 ans à température ambiante. Après ouverture , conserver au réfrigérateur (0 à 4°C), dans un récipient hermétique et consommer dans les 2 jours.

Dosage : Prêt à l'emploi.

Conditionnement : Boite métallique sertie à ouverture facile 4/4 colis de 6 - Poids net total : 705g -Poids net égoutté : 440g .

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g
Energie	1045 kJ / 252 kcal
Matières grasses	19,6 g
dont acides gras saturés	4,7 g
Glucides	0,4 g
dont sucres	< 0,2 g
Protéines	18,4 g
Sel	0,15 g
Sodium	58,6 mg +/- 25mg
Potassium	235 mg

Teneur maximale en sodium : 120mg/100g à inclure dans la ration quotidienne prescrite par le médecin.

Autres parfums :

