

KG Ailes de raie a/ar ±200g ±5p ±1kg Boni Selection

Ailes de raie, surgelées

Information technique et logistique :

N°article	: 112836
A commander par	: 1,175 kg
Conditionnement	: Carton de 9,4 Kg
Unités par palette	: 564
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 1 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 1000
Poids brut (gr.) par unité	: 1300

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Vous pouvez cuire la raie à la poêle ou la pocher. Accompagnez-la par ex. de sauce au beurre et de câpres. Elles est aussi délicieuse en combinaison avec des dés de tomates, des échalotes finement hachées ou des fruits (par ex. des pommes cuites). Vous pouvez également la parsemer de fromage et la faire gratiner. La raie possède une chair tendre et juteuse dépourvue d'arêtes, qui contient de petits cartilages. Cette chair filamenteuse est blanche à rosée. Après la cuisson, elle se détache très facilement des cartilages. Si les ailes de raie sont trop larges, laissez-les légèrement décongeler et coupez-les de manière à ce qu'elles rentrent facilement dans la poêle ou la casserole. Faut-il décongeler les ailes de raie ? Tout dépend du mode de cuisson. Si vous les faites cuire dans du liquide (pocher) ou au four (micro-ondes ou traditionnel), il ne faut pas les décongeler. Par contre, décongalez-les si vous les préparez à la poêle, au grill ou en friture.

Conditions de stockage :

Conservez les produits surgelés dans un congélateur fermé, à une température inférieure à - 18 °C. Ne pas recongeler après décongélation. Bien refermer l'emballage après chaque utilisation. Décongélation: la méthode la plus sûre pour décongeler un produit consiste à le placer au réfrigérateur. Couvrez le produit et mettez-le quelques heures à l'avance ou la veille au soir dans la partie la plus froide du réfrigérateur, juste au-dessus du bac à légumes. Préparez de préférence les produits surgelés d

Allégations :

Ensemble, pas à pas, consommons plus responsable. Ce produit vous y aidera.
Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

Les ingrédients :

100 % raie (Raja spp.).

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Contient
Lait	Sans
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion : 1 portion 100 g

Valeurs nutritives	Par 100GR	% (1)
Energie (kJ)	376kJ	4
Energie (kcal)	89kcal	4
Lipides (g)	0.5g	1
Dont lipides saturés (g)	0.1g	1
Glucides (g)	0.5g	1
- Dont sucres (g)	0.5g	1
Fibres alimentaires (g)	0g	
Protéines (g)	21g	43
Sel (g)	0.35g	6

(1) % de l'apport quotidien de référence par 100GR

Contact :Colruyt Group - Etn./Ets Fr. Colruyt N.V./S.A.
Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:

<http://www.gslbelu.org/>