

KG Koolvishaasje z/gr MSC ±140g ±7st 1kg Boni Selection

Koolvishaasjes, diepvries

**Technische en logistieke info :**

Artikelnr. : 112393  
Te bestellen per : 1 kg  
Kartonhoeveelheid : Karton v. 8 kg  
Pallethoeveelheid : 432  
  
Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen  
  
Netto-inhoud per eenheid : 1 KGM  
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000  
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1100

**Bijkomende productinfo :**

Instructies voor gebruik :

Het visvlees van koolvis is iets zachter, iets droger en donkerder dan dat van kabeljauw, maar leent zich ook tot alle mogelijke bereidingen. Een klassieke bereiding is koolvis op Florentijnse wijze. Moet je de koolvishaasjes ontdooien? Alles hangt af van de bereidingswijze. Als je ze stooft in vocht of in de oven (microgolfoven of traditioneel), hoef je ze niet te ontdooien. Als je ze bereidt in de pan, op de grill of in de frituurpan, moet je ze wel ontdooien. Doe je dat niet, dan zal de vis nogal spatten tijdens het bakken en wordt de buitenkant niet krokant. Dep de ontdooide vis ook goed droog alvorens hem te bakken. Ondanks zorgvuldig fileren kan onbedoeld een graatje in de vis achtergebleven zijn.

Bewaarcondities :

Bewaar diepvriesproducten in een gesloten diepvriezer, bij een temperatuur lager dan - 18 °C. Na ontdooing niet opnieuw invriezen. De verpakking telkens goed sluiten. Ontdooien: de meest veilige manier van ontdooien is in de koelkast. Zet het product enkele uren of de avond vooraf afgedekt op de koelste plaats, net boven de groentelade. Bereid diepvriesproducten best binnen 24 u. nadat je ze uit de diepvries haalt. Je kan diepgevroren producten ook net voor je ze klaarmaakt ontdooien op de ontd

Claims :

Dit product komt uit een visserij die onafhankelijk gecertificeerd is volgens de MSC-standaard voor een goed beheerde en duurzame visserij: [www.msc.org/nl](http://www.msc.org/nl). Ontdek hoe Colruyt Group zijn producten verduurzaamt: [www.simplysustainable.com](http://www.simplysustainable.com).  
Zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.  
Zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.

**Ingrediënten :**

100 % koolvis (Pollachius virens).

**Allergeneninfo :**

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat geen
Vis	Bevat
Melk	Bevat geen
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwaveloxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Sojabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat geen
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

Voedingswaarden :

Portie : 1 portie 100 g

Voedingswaarden	Per 100GR	% (1)
Energie (kJ)	367kJ	4
Energie (kcal)	87kcal	4
Vetten (g)	1g	1
Waarvan verzadigd vet (g)	0.1g	1
Koolhydraten (g)	0g	0
- Waarvan suiker (g)	0g	0
Voedingsvezels (g)	0g	
Eiwitten (g)	19g	39
Zout (g)	0.23g	4

(1) % van de dagelijkse referentie inname per 100GR

**Contact :**Colruyt Group NV / SA  
Edingensesteenweg 196, 1500 Halle (BE)**Disclaimer :**

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c), eigendom van GS1, voor meer info surf naar:

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