

KG Zalmfilet z/gr BIO ±200g ±5st 1kg Boni Selection

Filets van Atlantische zalm, diepvries ,vacuüm verpakt

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 57818
Te bestellen per : 1,150 kg
Kartonhoeveelheid : Karton v. 9,2 kg
Pallethoeveelheid : 496

Minimale houdbaarheid bij levering : 30 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 1 KGM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 1000
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 1000

Bijkomende productinfo :

Instructies voor gebruik :

Met zalm kan je alle kanten uit: grillen, stomen, bakken, in papillot, in ovenschotels, pocheren (bellevue) enz. Zalm is lekker in combinatie met pasta, witloof, venkel, gerookt of gezouten spek, Provençaalse kruiden, dragon, mosterd enz. Moet je de zalmfilets ontdooien? Alles hangt af van de bereidingswijze. Als je ze stooft in vocht of in de oven (microgolf of traditioneel), hoef je ze niet te ontdooien. Als je ze bereidt in de pan, op de grill of in de friteuse, 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 ontdooiing 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 ontdo

Claims :

Graatloos. Jij weet wat goed is voor jezelf en je omgeving. En wij maken het je lekker makkelijk met een ruim aanbod biologische producten. Gemaakt met respect voor mens, dier en milieu en goed voor zowel producent als consument. Eenvoudig en bewust genieten! Zowel de kweek als de verwerking van deze biologische zalm voldoet aan strenge eisen. Zo krijgt de vis plantaardige voeding en meer ruimte om te zwemmen. Daarnaast wordt hij steeds apart behandeld, van de visserij tot in de winkel.
Rijk aan omega 3 (2,3 g / 100 g). Zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.
Rijk aan omega 3 (2,3 g / 100 g). Zoutgehalte uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.

Ingrediënten :

100 % Atlantische zalm (Salmo salar)*. * = van biologische teelt

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)	821kJ	10
Energie (kcal)	197kcal	10
Vetten (g)	13g	18
Waarvan verzadigd vet (g)	2.2g	11
Koolhydraten (g)	0.5g	1
- Waarvan suiker (g)	0.5g	1
Voedingsvezels (g)	0g	
Eiwitten (g)	20g	40
Zout (g)	0.1g	2

(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/>