

CABILLAUD NATUREL SANS PEAU



DESCRIPTION DU PRODUIT

MODE DE PRÉSENTATION

Filet emballé dans une boîte en polystyrène.

MÉTHODE DE PRODUCTION

Capturé.

NOM COMMERCIAL

Filet de cabillaud naturel sans peau.

ZONE DE CAPTURE

Atlantique Nord-Est, FAO 27.
Atlantique Nord-Ouest, FAO 21.

NOM SCIENTIFIQUE

Gadus Morhua

ENGIN DE PÊCHE UTILISÉ DANS LA PÊCHE EXTRACTIVE

Filets de chalut.

CONDITIONNEMENT

3 / 4 / 5 / 6 Kg.

TAILLES

G y M

MODE DE CONSERVATION

Réfrigéré entre 0°C y 4°C.