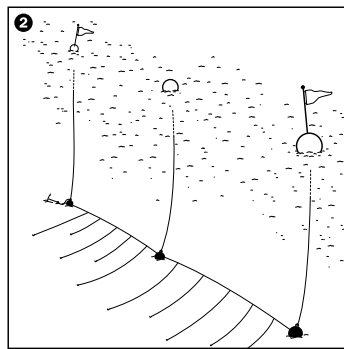
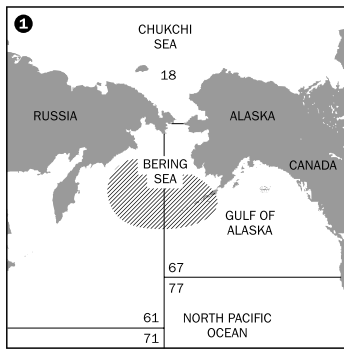


Pacific Cod



INFORMATIONS

Le cabillaud du Pacifique (*Gadus macrocephalus*) vit dans le Pacifique Nord, dans la région de la mer de Béring et les îles Aléoutiennes. Il chasse sa nourriture préférée – des petits poissons et des crustacés – dans l’océan ouvert et au fond de la mer. Grâce aux lois de pêche très restrictives, les stocks dans la mer de Béring sont considérés productifs et en bon état depuis des années. La méthode de pêche s’effectue par des ralingues longues et munies d’appâts qui sont étalées au fond de la mer. En reconnaissance du management de la pêcherie avancé et du respect des exigences environnementales strictes, cette pêcherie était certifiée avec le label du Marine Stewardship Council (MSC). Les poissons sont traités et congelés à bord immédiatement après leur capture. Le cabillaud du Pacifique ébloui par sa chair blanche, délicate et pauvre en matière grasse.



Produit: Cabillaud du Pacifique (*Gadus macrocephalus*)
 Origine: Mer de Béring, îles Aléoutiennes (FAO 67, FAO 61)
 Produit par: Dalian Anxin Foods Co. Ltd.

100 g contiennent env.:

Energie	310 kJ (74 kcal)
Protéines	15 g
Glucides	< 0,5 g
Lipides	1 g

Certification: www.msc.org (MML-C-1100)

Appellation commerciale	Unité d'emballage	Autres propriétés	Tailles	Pièces par sachet	No d'article	EAN
Filet royal (Loins)	Poids brut: 1000 g Poids net: 900 g	Sans peau, sans arêtes, congelées individuellement (IQF), 10% de glazing	120 – 170 g	5 – 7	MSC-6528	7610124316081
Filets (Filletts)	Master carton: 10 sachets à 1000 g		120 – 170 g	5 – 7	MSC-6529	7610124316104