



PHOTO NON DISPONIBLE

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g

KJ	
Kcal	76
Protéines	16 g
Glucides	0 g
Lipides	1 g
Cendres	g

Coryphænea Hippurus
Pérou

Caractéristiques :

- Avec ou sans peau
- 90 –120 g
- 130 g (+/- 10 g)
- 150 g (+/- 10 g)




Présentation :

Sachet IQF 1 kg
IQF vrac 5, 10 & 12 kg
Master carton 5, 10, 12 kg

Utilisation :

Restauration collective,
RHF

D.L.U.O :

	24 H	Réfrigérateur
	3 j	Compartiment à glace
	Congélateur à - 18 °C (voir date limite de consommation)	

Nature du produit :

Pêche

Zone de pêche :

Océan Pacifique
Zone FAO 87

Agréments sanitaires :

CEE P027-PAI-AMCN
FDA 14725322172
ARCOPA (Païta - PEROU)

Papillotes de filets de Mahi-Mahi:

- * 4 de Filet de mahi mahi
- * 5 cl d'Huile d'olive
- * Sel fin, poivre blanc
- * 1 petite Papaye verte, 1 Carotte, 2 Oignons, 1 Navet, 1 Courgette
- * Sauce au beurre blanc

Papillotes :

Huiler les feuilles d'aluminium, saler, poivrer, disposer la julienne de légumes, le poisson, assaisonner, fermer les papillotes. Les cuire 10 min au four à 120° (T 6).

Dresser les papillotes sur assiettes, sauce au beurre blanc à part.

Idée recette