



Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 4 oz Portion de 4 oz	
Calories 207	% Daily Value* valeur quotidienne*
Fat / Lipides 12.28 g	19%
Saturated / saturés 2.459 g	12%
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	0%
Fibre / Fibres 0 g	0%
Sugars / Sucres 0 g	0%
Protein / Protéines 22.55 g	
Cholesterol / Cholestérol 67 mg	
Sodium 67 mg	3%
Potassium 410 mg	4%
Calcium	3%
Iron / Fer	5%

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

PRODUCT CODE: 129020

Frozen Atlantic Salmon with Lemon & Dill Marinade – Sous Vide – IVP

Bright as a coastal morning, our Frozen Atlantic Salmon is sous vide to flawless tenderness and delicately infused with lemon and dill. Each individually vacuum-packed portion captures the freshness of citrus and the gentle perfume of herbs, drifting through rich, buttery flakes. Effortless yet elegant, it brings a breath of seaside romance to your table.

CODE DU PRODUIT: 129020

Saumon Atlantique Surgelé Mariné au Citron et à L'aneth – Sous-Vide – IVP

Clair comme un matin au bord de mer, notre saumon de l'Atlantique surgelé est cuit sous vide jusqu'à une tendreté parfaite et délicatement parfumé au citron et à l'aneth. Chaque portion, emballée individuellement sous vide, préserve la fraîcheur vive des agrumes et la finesse aromatique des herbes, révélées dans une chair fondante et savoureuse. Une touche d'élégance simple qui apporte à votre table un souffle de romance marine.

INGREDIENTS / INGRÉDIANTS

INGREDIENTS: Atlantic salmon

SAUCE: milk, cream 35%, white wine (sulfites), onions, modified corn starch, shallots, flour, butter, vegetable oil, lemon juice (water, concentrated lemon juice, lemon oil, sulfites), sea salt, autolyzed yeast, granulated garlic, dill, xanthan gum, natural flavoring, lemon oil.

INGRÉDIANTS: Saumon de l'Atlantique

SAUCE: lait, crème 35%, vin blanc (sulphites), eau, oignons, amidon de maïs modifié, échalotes, farine, beurre, huile végétale, jus de citron (eau, jus de citron concentré, huile de citron, sulphites) sel marin, levure autolysée, ail granulée, aneth, gomme de xanthane, arôme naturel, huile de citron.

Cooking instructions:

- Boil/Bouillir, 52-55 °C, 14 mins
- Stovetop / la poêle, 5-7 mins
- Oven / Four, 160 °C, 2-3 Mins

PRODUCT / PRODUIT

SPECIES / ESPÈCE	ATLANTIC SALMON / SAUMON DE L'ATLANTIQUE
SCIENTIFIC NAME / NOM SCIENTIFIQUE	SALMO SALAR
ORIGIN / ORIGINE	NORWAY / NORVÈGE
SEASON / SAISON	ALL YEAR ROUND / TOUTE L'ANNÉE
STATE / CONSERVATION	FROZEN / SURGÉLÉ
SHELF LIFE / DURÉE DE VIE	24 MONTHS / MOIS
PORTION SIZE / TAILLE DE LA PORTION	170 G / 6 OZ
ALLERGEN / ALLERGÈNE	FISH, MILK, FLOUR, NUTS, SULFITES/POISSON, LAIT, FARINE, NOIX, SULPHITES

LOGISTICS / LOGISTIQUES

PACKAGING / EMBALLAGE	10 X 454 G (10 X 1LB)
PALLETIZATION / PALETTISATION	TBA
GTIN CODE / CODE GTIN	10055664263835
UPC CODE / CODE UPC	055664236838
MASTER CASE DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA BOITE	TBA
INNER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE INTERNE	22.4 x 15.1 x 6 CM
GROSS WEIGHT OF CASE / POIDS BRUT DE LA BOITE MASTER	5 KG (11 LB)
NET WEIGHT OF CASE / POIDS NET DE LA BOITE	4.54 KG (10 LB)
NET WEIGHT OF INNER / POIDS NET DE L'EMBALLAGE INTERNE	454 G (1 LB)
PACK DATE FORMAT / FORMAT DE LA DATE D'EMBALLAGE	YYYY/MM/DD

Information subject to change without notice at the discretion of Lagoon Seafood.
Informations susceptibles de changer sans préavis à la discrétion de Fruits de Mer Lagoon.