



Filets de Maquereaux à l'Huile d'Olive



Présentation

Issu de la pêche fraîche locale, le Maquereau à l'huile d'olive JC DAVID est préparé selon la tradition artisanale Portugaise garantissant une qualité exceptionnelle et un goût unique.

Grâce à la certification Friend Of the Sea (FOS) de ce produit, nous pouvons garantir une pêche respectueuse dans des zones qui ne sont pas surexploitées.

Le maquereau est un poisson gras doté de nombreux bénéfices santé. Il constitue une excellente source d'oméga 3, des acides gras polyinsaturés favorisant le bon fonctionnement du système cardiovasculaire. Il offre également d'excellentes teneurs en vitamines du groupe B, vitamine D, sélénium et fer. Le maquereau est riche en protéines et en lipides.

De chair très tendre, vous serez vite conquis par la grande qualité gustative de ce maquereau.

Notre suggestion

Le déguster à température ambiante sur une tranche de pain de campagne toastée agrémenté d'un filet de citron et d'un tour de moulin à poivre.



Désignation							
FILETS DE MAQUEREAUX A L'HUILE D'OLIVE 150G							
Date de création :	30/04/2018	Page :	2/2	Code article :	1598		
Date de révision :	30/04/2018	Ref :		Gencod :	3461820210463		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec. Avant ouverture, appuyer sur le centre du couvercle : si celui-ci fait un déclic, ne pas consommer le produit. Après ouverture, à conserver au frais sous couverture d'huile et à consommer dans les 24h.				DLUO garantie à réception :	2 ans		
				DLUO totale :	3 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Filets de Maquereau (<i>Scomber japonicus</i>), huile d'olive, sel.				Valeur énergétique :	203 kcal (849 kJ)		
				Matières grasses :	11 g		
				Dont acides gras saturés :	1,8 g		
				Glucides :	0 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	26 g		
				Sel:	0,8 g		
Caractéristiques microbiologiques				Produit transformé au Portugal - PT C250 1P CE - Produit fini non ionisé. Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Allergène : poisson			
Conserve commercialisée stérile - microbiologiquement stable							
Caractéristiques physico-chimiques							
Mercure	≤ 0,5 ppm (Règlement CE 1881/2006)						
Histamine	≤ 20 (≤ 100) ppm (Règlement CE 2073/2005)						
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,31	0,15	50	50	115	bocal verre + capsule métal
Colis	12	3,794	1,8	235	175	125	carton
Palette	2268	703,08	340,2	800	1200	1125	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - service Qualité			Bocal verre et capsule métal à recycler			