



Filets de Maquereaux au Muscadet aux aromates - 176g



Présentation

Ce maquereau est entièrement paré et fileté à la main puis disposé dans la boîte métallique. Recouvert d'un savant mélange d'aromates, de muscadet et de vinaigre, c'est une recette adaptée à notre région. Le maquereau est riche en protéines, en oméga-3, en vitamines B12, B3, et D.


Notre suggestion de préparation

A consommer accompagné de toasts grillés au beurre salé et d'une belle bouteille de Muscadet sur lie (à consommer avec modération).

Aspect nutritionnel

Le maquereau est riche en protéines, en oméga-3, en vitamines B12, B3, et D.



| Désignation | | | | | | | |
|---|------------------------------------|--------------------|---------------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
| FILETS DE MAQUEREAUX MARINES AUX AROMATES ET AU MUSCADET | | | | | | | |
| Date de création : | 15/10/2020 | Page : | 2/2 | Code article : | 1586 | | |
| Date de révision : | 18/10/2021 | Ref : | C-D-1586 | Gencod : | 3461820210227 | | |
| Transport et conservation | | | | | | | |
| A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un contenant adapté et consommer dans les 48h. A consommer de référence avant le : voir sur le couvercle de la boîte. | | | | DLUO garantie à réception : | | 2 ans | |
| Composition | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) | | | |
| Filets de Maquereaux 60%, eau, aromates 9,7% (carottes, poivrons rouges, cornichons au vinaigre (cornichons, sel, vinaigre d'alcool, affermissant : chlorure de calcium), oignons, persil), muscadet 3,1% (contient des sulfites), vinaigre de vin blanc (contient des sulfites), vinaigre d'alcool, sel, sucre, arôme naturel. Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. | | | | Valeur énergétique : | | 145 kcal (604 kJ) | |
| | | | | Matières grasses : | | 9,2 g | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | | 2,3 g | |
| | | | | Dont Oméga 3 (EPA + DHA) : | | 1,8 g | |
| | | | | Glucides : | | 2,5 g | |
| | | | | Dont sucres : | | 0,8 g | |
| | | | | Protéines : | | 13 g | |
| | | Sel : | | 1,2 g | | | |
| Caractéristiques microbiologiques | | | | Produit transformé en France - FR 62 448 100 CE | | | |
| Stabilité chimique, microbiologique et enzymatique | | | | | | | |
| Caractéristiques physico-chimiques | | | | | | | |
| pH | | 4,9 +/- 0,5 | | | | | |
| Histamine | | < 100 ppm | | | | | |
| 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 | 0,2 | 0,176 (0,097 net égoutté) | 155 | 55 | 30 | boîte métal |
| Colis | 12 | 2,4 | 2,112 | 400 | 250 | 50 | Présentoir carton |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Davina MILLE - Responsable Qualité | | |  Boîte métal à trier | | | |