



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B3

RICHE EN
Vitamine D

RICHE EN
Vitamine B6

Présentation

Nous avons choisi pour ce produit les meilleures fermes de saumon situées dans les Fjords les plus reculés de Norvège. Les saumons sont filetés. Les filets sont ensuite salés au sel sec marin, puis fumés à l'ancienne, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les bandes sont présentées en portions sous-vide, sur plaque noire. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Oter le film protecteur 20 minutes avant de servir, dresser dans les assiettes ou le plat de service, ajouter un tour de moulin à poivre et savourer avec un Pouilly fumé.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre saumon est naturellement riche en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Nos saumons sont riches en vitamine B12, vitamine B3, vitamine D et en vitamine B6. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Ne pas cuire le saumon permet de conserver toutes ses qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel sec de Guérande, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



Désignation

Baron 120g poids fixe (Pavé de Saumon fumé à l'ancienne)

Date de création :	19/10/2023	Page :	2/2	Code article :	622
Date de révision :	06/05/2024	Ref :	C-D-622	Gencod :	346182006622(0)

Transport et conservation

A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet dans la limite de la durée de vie.	DLC garantie à réception :	14 jours
--	----------------------------	----------

Composition

Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Saumon (<i>Salmo salar</i> , Elevé en Norvège), sel. Allergène : Poisson	Valeur énergétique :	794 kJ / 190 kcal
	Matières grasses :	11 g
	Dont acides gras saturés :	1,8 g
	Oméga 3 (EPA+DHA) :	0,58 g
	Glucides :	1,1 g
	Dont sucres :	0 g
	Protéines :	23 g
	Sel :	3,0 g
	Vitamine B3 :	100 mg
	Vitamine B6 :	1 mg
	Vitamine B12 :	3,35 µg
Vitamine D :	5,45 mg	

Critère à DLC	m	Produit transformé en France – FR 62-160-703-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) Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.
Flore aérobie mésophile/g	1 000 000	
Escherichia coli/g	< 10	
Staphylocoques à coagulase +/g	< 100	
Listeria monocytogènes/g	< 100	

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	0,57	0,12	210	90	40	Les barons sont placés sur plaque carton et conditionnés sous vide en sachet cristal PA/PE L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	10	5,7	1,2	300	240	100	Carton blanc sérigraphié JCDavid

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité	 Plaque et cavalier carton - gaine plastique à trier
-----	------------------------------------	---