

FUMAGE À L'ANCIENNE

Emincés de Haddock à l'huile et aux arômes - 2kg



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en
Selenium

Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Les filets sont alors coupés et conditionnés en terrine, recouverts d'huile de colza agrémentée d'émincés d'oignons et de poivre.

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

Après égouttage, les émincés peuvent être dégustés avec une salade tiède de pommes de terre.

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 haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode et en vitamine B12. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).



Désignation							
Emincés de haddock à l'huile et aux arômes - 2kg							
Date de création :	16/10/2020	Page :	2/2	Code article :	112		
Date de révision :	21/06/2024	Ref :	C-D-112	Gencod :	3461820020116		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C et à consommer dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		8 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) (pêché en Islande à la ligne et au chalut), huile de colza, sel, aromates, colorant naturel : norbixine de rocou. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :		826 kJ/199 kcal	
				Matières grasses :		15g	
				Dont acides gras saturés :		1,2 g	
				Glucides :		0,8 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		14 g	
Sel:		2,4 g					
Critère à DLC				m			
Flore 30°C/g		1 000 000		Produit transformé en France N° d'agrément : 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 de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Abs dans 25g					
Listeria monocytogenes/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	2,171	2	290	198	88	Barquette en PP+couvercle inviolable. L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 Carton blanc imprimé JCDAVID
COLIS	2	4,652	4	400	295	180	carton blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Barquette + couvercle plastique à trier			