



## Dos de Cabillaud à l'italienne, fumé à chaud - 1kg



- RICHE EN Protéines**
- RICHE EN Iode**
- SANS Matières Grasses**
- PÊCHE DURABLE MSC**  
www.msc.org
- SANS Sucres**
- RICHE EN Vitamine B12**
- Riche en Selenium**

### Présentation

Le Cabillaud, deuxième poisson le plus vendu en France, est fumé à chaud et paré d'épices aux connotations italiennes. Nos dos de Cabillaud sont sélectionnés par nos soins afin de vous offrir un produit de qualité. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des poissons issus de la pêche responsable, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.


### Notre suggestion de préparation

Prêt à consommer, le dos de Cabillaud fumé peut être dégusté froid à l'apéritif ou en salade.

### 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 cabillaud est naturellement riche en protéines, riche en iode, et sans matières grasses. 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). Produit sans additif.



Désignation							
<b>Dos de Cabillaud à l'italienne fumé à chaud - 1kg sous atm</b>							
Date de création :	27/05/2021	Page :	2/2	Code article :	55		
Date de modification :	18/06/2024	Ref :	C-D-55	Gencod :	346182007055(5)		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 72 heures après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		14 jours	
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Dos de Cabillaud</b> MSC (Gadus morhua - pêché au chalut en mer de Norvège, Spitzberg et île aux Ours), sel, mélange à l'italienne (1%). Agrément n° MSC-C-51479 <b>Allergène :</b> poisson Traces possibles de <b>céleri</b> .				Valeur énergétique :		101 kcal / 430 kJ	
				Matières grasses :		0 g	
				Dont acides gras saturés :		0 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		24 g	
Sel:		2,5 g					
Critère à DLC		m		Produit transformé en France – FR 62-160-703-CE Produit fini <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> 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.			
Flore aérobie mésophile/g		1 000 000					
E. 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
UVC	1	1,1	1	325	260	40	Emballage barquette PP S noire et film cristal PEPT/PE.Sous atmosphère modifiée ALIGAL 15 (CO2/NO2) - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 <b>Barquette et film à trier</b>			