



Sardines à l'huile d'olive vierge extra BIO millésimées - 115g



Présentation

Leur fabrication à l'ancienne à Douarnenez a fait l'objet d'un soin méticuleux : préparées à la main puis frites à l'huile de tournesol, les sardines vont être égouttées durant plusieurs heures avant d'être parées, rangées avec soin dans les boîtes puis recouvertes d'huile d'olive vierge extra.

Notre suggestion de préparation

Nous vous conseillons de stocker la boîte dans un endroit frais et sec car comme le bon vin, les sardines à l'ancienne se bonifient avec le temps. Pensez à les retourner régulièrement pour encore plus de fondant.

Aspect nutritionnel

La sardine est naturellement riche en protéines, en oméga-3, en vitamines D, B3, B12, et en calcium. Elle est source de sélénium, de potassium, et de vitamines B6 et E. L'huile d'olive est riche en acides gras monoinsaturés. Elle contribue à la diminution du risque de maladies telles que les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2, le cancer du sein et le cancer colorectal. Produit sans additif. Huile d'olive BIO.



Désignation							
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO MILLÉSIMÉE - 115G							
Date de création :	12/10/2017	Page :	2/2	Code article :	1440		
Date de révision :	13/09/2024	Ref :	C-D-1440	Gencod :	3461820210012		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.				DLC garantie à réception :	2 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles moyennes sur produit égoutté (pour 100g)			
SARDINES , huile d'olive vierge extra* 19%, sel. *19% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-10 Allergène : POISSON - Zone de pêche : Atlantique Nord-Est Agrément sanitaire : FR 29.046.532				Valeur énergétique :	852kJ/204kcal		
				Matières grasses :	12g		
				Dont acides gras saturés :	2,9g		
				Glucides :	0g		
				Dont sucres :	0g		
				Protéines :	24g		
				Sel :	0,90g		
Critères microbiologiques							
Poids de poisson à l'ouverture : 87g - 4 poissons minimum/boîte, conforme à la réglementation en vigueur. Histamine : Cible <100ppm, conforme à la réglementation en vigueur. Contaminants chimiques : conforme à la réglementation Européenne en vigueur. Caractéristiques microbiologiques : contrôle de stabilité : produit stérile conformément à la réglementation en vigueur. Valeur stérilisable mesurée : > 5min							
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	0,132	0,115	107	75	23	Boîte lithographiée Aluminium avec ouverture facile.
Carton	15	2,17	1,725	310	120	90	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Boîte + couvercle = bac de tri			