

FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de maquereau, fumés au poivre noir - 200g



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B3

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Pêchés en Atlantique Nord-Est, les filets de maquereau sont longs et épais. Leur salage au sel de mer et fumage à chaud leur donnent leur texture moelleuse. Les filets sont simplement assaisonnés de grains 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

Les filets se consomment habituellement froid l'été en salade et plutôt chaud l'hiver, réchauffés au four accompagnés de pommes de terre vapeur.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Nos filets sont naturellement riches 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 maquereaux sont riches en vitamine B12, vitamine B3, et en vitamine D. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la moitié de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



Désignation

FILETS DE MAQUEREAU FUMES AU POIVRE NOIR SOUS SKIN 200G

Date de création :	18/02/2021	Page :	2/2	Code article	4311
Date de révision :	09/09/2024	Ref :	C-D-4311	Gencod	3461820079060

Transport et conservation

A conserver entre 0 et 4°C - Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie.	DLC garantie à réception :	16 jours
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	----------

Composition

Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Filets de MAQUEREAU (<i>Scomber scombrus</i>) (97%) (Origine : pêché au chalut en mer du Nord et Ouest Ecosse), sel (2%), poivre noir (1%) Allergène : poisson	Valeur énergétique :	1161kJ (279kCal)
	Matières grasses :	22g
	Dont acides gras saturés :	6,0g
	Oméga 3 : EPA + DHA	3,83g
	Glucides :	1,8g
	Dont sucres :	0g
	Protéines :	19g
	Sel :	2,0g
	Vitamines B3 :	10mg
	Vitamines B12 :	9,91µg
Vitamines D :	5,2µg	


Critère à DLC	m	Produit transformé en France par JC DAVID 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) Présence d'arêtes Présence de peau
Flore 30°C/g	1000000	
Entérobactéries/g	<100	
E.coli/g	<10	
ASR/g	<10	
Salmonelles	Absence	
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. (200g)	1	0,231	0,2	230	145	22	Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous skin
Carton (10*200g)	10	2,43	2	300	240	120	Carton blanc

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Davina MILLE - responsable Qualité	 Barquette et film à trier
-----	------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------