



Filet de Flétan Noir fumé à l'ancienne sans arêtes



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B6

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Riche en

Présentation

Nous avons choisi un produit pêché dans les eaux froides à proximité des côtes du Canada et du Groenland. Les filets sont salés en saumure, puis fumés horizontalement 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 sous-vide, avec peau, sur plaque carton. 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.
En tranche, servez le comme un Saumon fumé.
Il est également possible de le consommer en version cuite, coupé en pavé et poché dans du lait quelques minutes.

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 Flétan est naturellement riche en protéines et en acides gras omégas 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 omégas 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. Notre Flétan est également riches en vitamine B12, vitamine D et vitamine B6 ainsi qu'en Sélénium. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Notre produit est saumuré manuellement, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



Désignation							
Filet de Flétan Noir fumé à l'ancienne sans arêtes							
Date de création :	21/06/2022	Page :	2/2	Code article :	bande entière : 48 - 2302622PPPPPC		
Date de révision :	27/05/2024	Ref :	C-D-48/49		bande tranchée : 49 - 2302623PPPPPC		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		16 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Flétan Noir (<i>Reinhardtius hyppoglossoides</i> , pêché en Atlantique Nord-Ouest, à la ligne et aux hameçons), sel. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :		757 kJ / 182 kcal	
				Matières grasses :		13 g	
				Dont acides gras saturés :		2 g	
				Oméga 3 : EPA + DHA		0,49 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		16 g	
				Sel :		2,3 g	
				Vitamines B6 :		0,43 mg	
				Vitamines B12 :		1 µg	
Vitamines D :		21,2 µg					
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. Produit sans arêtes.		
Flore aérobique mésophile/g			1 000 000				
Escherichia coli/g			< 10				
Staphylocoques à coagulase +/g			< 100				
Anaérobies sulfito-réducteurs/g			< 10				
Salmonella/g			non détecté				
Listeria monocytogènes/g			non détecté				
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	1,359-1,759	0,8 - 1,2	680	250	50	Gaine neutre PET/PE Plaque cartonnée Etiquette blanche papier thermique Boîte carton - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité				Plaque carton, gaine plastique, (intercalaires) et boîte carton à trier		

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr