



Dos de Cabillaud nature, fumé à chaud - 1kg



RICHE EN
Protéines

SANS
Sucres

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

SANS
Matières Grasses

Riche en
Selenium

Présentation

Le Cabillaud, deuxième poisson le plus vendu en France, est fumé à chaud. Nos dos de Cabillaud sont sélectionnés par nos soins afin de vous offrir un produit de qualité. 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

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 | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|-----------------|-------------------|--|
| Dos de Cabillaud nature fumé à chaud - 1kg sous atm | | | | | | | |
| Date de création : | 02/06/2023 | Page : | 2/2 | Code article : | 57 | | |
| Date de modification : | 26/09/2024 | Ref : | C-D-57 | Gencod : | 346182007057(9) | | |
| 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 | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| Dos de Cabillaud (Gadus morhua - pêché au chalut en mer de Barents), sel. Allergène : poisson | | | | 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 | | | | | | | |
| 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. 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 | | |  Barquette et film à trier | | | |