



Poutargue sur plaque avec cire alimentaire 100grs/150grs




Présentation

Poutargue signifie "oeufs de poisson salés et séchés". Il s'agit d'une poche d'oeufs de mulot recueillie quand les femelles sont pleines. La protection de cire permet de conserver sa fraîcheur et sa saveur exquise. Produit de luxe, la Poutargue possède un goût unique et une saveur particulièrement agréable sous la langue. Son enveloppe de cire alimentaire permet une durée de conservation accrue qu'elle soit entamée ou pas.

Notre suggestion de préparation

Couper votre Poutargue à partir du côté plus étroit et retirer la cire au fur et à mesure que vous coupez vos tranches. On la déguste à l'apéritif, en tranches sur du pain ou des toasts. En hors d'oeuvre, taillée en tranches fines et arrosée d'huile d'olive et de citron. Pour conserver au mieux vos Poutargues, nous vous recommandons de les envelopper, une fois entamées, dans du film alimentaire et de les conserver au frais entre 2°C et 4°C.



Désignation							
POUTARGUE SUR PLAQUE AVEC CIRE ALIMENTAIRE 100G/150G							
Date de création :	09/03/2023	Page :	2/2	Code article /	0093/3461820080936		
Date de révision :	06/08/2024	Ref :	C-D-93/94	Gencod :	0094/3461820080943		
Transport et conservation							
A conserver à 10°C dans un endroit sec et frais - A conserver au frais après ouverture.				DDM garantie à réception :		6 mois	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Œufs de MULET Mugil cephalus sauvage (pêche au chalut, zone FAO 34 (Atlantique centre ouest)), sel Protection cire alimentaire				Valeur énergétique :		1693 kJ / 399 kcal	
				Matières grasses :		26,95 g	
Allergènes : Poisson et produits à base de poisson				Dont acides gras saturés :		6,5 g	
Déclaration conforme au règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.				Glucides :		1,7 g	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		38,4 g	
Produit garanti sans OGM , sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé .				Sel:		5,02 g	
Caractéristiques microbiologiques (reg CE n°2073/2005 - FCD 2010)				Caractéristiques organoleptiques			
Flore aérobie 30°C		1 000 000/g		Agrément sanitaire FR 93 001 66 CE			
Escherichia coli		<10/g					
Staphylocoques coagulase +		<100/g					
Clostridium perfringens		<10/g					
Salmonella		Absence dans 25g					
Listeria monocytogenes		Absence dans 25g					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en g)	Poids net (en g)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C. (100)	1	115	100	220	110	20	plaque cartonnée et sachet plastique PA/PE
U.V.C. (150)	1	165	150	220	110	20	
Présentoir	variable			400	250	120	carton blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité			 Plaque carton et sachet plastique à trier			