



Poutargue râpée 100grs



Présentation

Poutargue signifie "oeufs de poisson salés et séchés". Il s'agit à la base d'une poche d'oeufs de mulot recueillie quand les femelles sont pleines. Produit de luxe, la Poutargue possède un goût unique et une saveur particulièrement agréable sous la langue. Sa version rapée sert à agrémenter vos différentes recettes.


Notre suggestion de préparation

Idéal en fond de sauce pour accompagner le poisson et le riz.

Relève également les pizzas, les œufs brouillés, les pâtes ou les toasts beurrés.

Une fois le sachet entamé, nous vous recommandons de conserver votre Poutargue râpée dans un pot en verre à une température comprise entre 2°C et 4°C.



Désignation							
POUTARGUE RAPEE 100 GR							
Date de création :	09/03/2023	Page :	2/2	Code article :	0098		
Date de révision :	06/08/2024	Ref :	C-D-98	Gencod :	3461820080981		
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.				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.	1	102	100	190	140	50	sachet plastique PA/PE
Présentoir	variable			400	250	120	carton blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité			 Sachet plastique à trier			