



Filet de haddock moyen sous-vide surgelé poids variable



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en
Selenium



Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Plusieurs heures plus tard, le Haddock révèle sa chair douce et moelleuse.

Nos labels entrepreneurs + engagés, EPV et MSC 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


Pour les moins gourmands de sel, après décongélation laisser tremper vos filets une nuit dans de l'eau, au frais. A faire pocher ensuite dans une préparation composée à moitié d'eau et à moitié de lait. Laisser votre poisson environ 7 à 10 minutes et le sortir lorsque les écailles commencent à se détacher. A accompagner de pommes de terre cuites ou mises en purée.

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 haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode, riche en vitamines B12 et B6, en Sélénium 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).

Un filet trempé dans de l'eau va voir sa concentration en sel diminuer du fait de l'absorption du sel dans l'eau.



Désignation							
Filet de haddock sous-vide surgelé poids variable							
Date de création :	25/03/2024	Page :	2/2	Code article	1257		
Date de révision :	15/10/2024	Ref :	C-D-1257	Gencod	-		
Transport et conservation							
A conserver à -18°C - Après décongélation, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie.				DDM garantie à réception :	16 mois		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eglefin MSC (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché en ANE -Va : Islande et autre sous-zone, au chalut, lignes, hameçons, senne), sel, norbixine de rocou. Allergène : Poisson Agrément N° MSC-C-51479				Valeur énergétique :		316 kJ/74 kcal	
				Matières grasses :		0 g	
				Dont acides gras saturés :		0 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		18 g	
				Sel :		3,2 g	
				Iode :		255 µg	
				Vitamine B12 :		1,6 µg	
				Vitamines B6 :		0,4mg	
Sélénium :		28µg					
Critère à DLC							
Critère à DLC		m		Produit transformé en France N° d'agrément : 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 30°C/g		1 000 000					
Escherichia 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
U.V.C.	1	-	variable	430	210	-	Sachet neutre PA/PE Carton blanc L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Carton	variable	environ 3,31kg	environ 3kg	400	295	180	
Palette	variable	environ 132,4kg	environ 120kg	1200	800	900	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX Technicienne Qualité-Environnement			 sachet : bac de tri			

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 : jcdaidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr