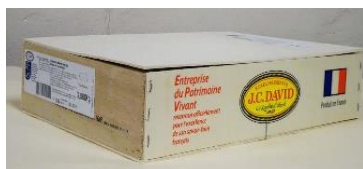




Filets de Haddock blanc - 1/3 kg



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en
Selenium



Présentation

De nos jours, les consommateurs sont à la recherche de produits bruts et authentiques. Le Haddock blanc vous apporte ce naturel par sa simple composition d'églefin et de sel, doucement fumé dans nos coresses traditionnelles, à la verticale pour une meilleure répartition des fumées. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des poissons issus de la pêche durable, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français. Notre haddock blanc a remporté la compétition "Seafood Excellence Global Awards" édition 2018, qui recense les meilleurs produits de la mer.

Notre suggestion de préparation


Pour les moins gourmands de sel, 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 vitamine B12 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. Produit sans additif.



Désignation							
Filet de Haddock blanc - 1 et 3 kg en caisse bois							
Date de création :	17/05/2018	Page :	2/2	Gencod et code article	3461820020130 (1kg-243) - 3461820020147 (moyen 3kg-242) - 3461820020161 (gros 3kg-245)		
Date de révision :	14/10/2024	Ref :	C-D-242/3/5				
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	6 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché au chalut et aux lignes, à la senne en Atlantique Nord-Est (Islande et autre sous zone), sel de mer. Produit transformé en France Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC N°MSC-C-51479. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :		316 kJ/74 kcal	
				Matières grasses :		0g	
				Dont acides gras saturés :		0g	
				Glucides :		0g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		18 g	
				Sel:		3,2 g	
				Iode :		255µg	
				Vitamines B12 :		1,6µg	
Vitamines B6 :		0,4mg					
Sélénium :		28µg					
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					
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Absence dans 25g					
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
Caisse bois 1 kg	1	1,31	1	270	230	56	Emballé dans du papier alimentaire ingraissable imprimé puis mis en caisse en bois sérigraphiée. Couvercle agrafé l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Caisse bois 3 kg Moyen	1	3,5	3	390	265	85	
Caisse bois 3 kg Gros	1	3,5	3	480	230	85	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité			 CAISSE BOIS : BAC DE TRI			