



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filet de haddock fumé à l'ancienne



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Vitamine B6

RICHE EN
Protéines

Riche en
Selenium

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

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 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

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 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 de celui-ci dans l'eau.



Désignation

Filet Haddock sous-vide sur plaque 140g

Date de création :	21/09/2022	Page :	2/2	Code article :	3426
Date de révision :	17/10/2024	Ref :	C-D-3426	Gencod :	3461820024268

Transport et conservation

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet, dans la limite de la durée de vie.	DLC garantie à réception :	14 jours
--	----------------------------	----------

Composition

Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché au chalut et aux lignes en Atlantique nord-est (mer de Barents, mer de Norvège, Spitzberg et île aux ours)), sel, colorant naturel : norbixine de rocou. Allergène : poisson	Valeur énergétique :	316 kJ (74 kcal)
	Matières grasses :	0g
	Dont acides gras saturés :	0g
	Glucides :	0g
	Dont sucres :	0g
	Protéines :	18g
	Sel :	3,2g
	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
U.V.C.	1	0,168	0,14	200	90	40	Les filets sont placés sur plaque carton et conditionnés sous vide en sachet cristal PA/PE l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Carton	10	1,83	1,4	400	250	55	Carton imprimé JC David

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Mylène HADOUX - Technicienne Qualité	Sac plastique + plateau + étui : 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@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr