



Ventrèche de Thon à l'Huile d'Olive - 125g/85g poids net égoutté



Présentation

La ventrèche est la partie la plus précieuse et la plus riche du Thon, elle provient de ses moelleuses bandes ventrales. La découpe minutieuse réalisée entièrement à la main fait de la ventrèche de thon un plat recherché, apprécié par les palais les plus raffinés.

Notre suggestion de préparation

A déguster à température ambiante sur une tranche de pain de campagne toastée agrémenté d'un filet de citron et d'un tour de moulin à poivre.

Aspect nutritionnel

Le thon est riche en protéines, en oméga-3, en iode, en sélénium, en vitamines D, B3, B9, B12, et est source de potassium. L'huile d'olive est riche en acides gras monoinsaturés. Elle contribue à la diminution du risque de maladies telles que les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2, le cancer du sein et le cancer colorectal. Produit sans additif.



Désignation							
VENTRECHE DE THON A L'HUILE D'OLIVE 125G							
Date de création :	30/04/2018	Page :	2/2	Code article :	294		
Date de révision :	12/12/2024	Ref :	C-D-294	Gencod :	3461820210494		
Transport et conservation							
Après ouverture, à conserver au frais sous couverture d'huile et à consommer dans les 3 jours.				DDM garantie à réception :	1 an		
				DDM totale :	5 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g égoutté)			
Ventrèche de Thon Albacore (<i>Thunnus albacares</i>), huile d'olive 32%, sel. Allergène : poisson				Valeur énergétique :	265 kcal / 1101 kJ		
				Matières grasses :	19 g		
				Dont acides gras saturés :	3,3 g		
				Glucides :	0 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	25 g		
				Sel :	1,1 g		
Caractéristiques microbiologiques				Produit transformé en Italie - IT 7 UE Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)			
Conserve commercialisée stérile							
Caractéristiques physico-chimiques							
pH	6 +/- 1						
Mercuré	≤ 1 ppm (Règlement CE 915/2023)						
Histamine	≤ 100 ppm (Règlement CE 1441/2007)						
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	0,155	0,125	111	630	290	Boîte métal + Etui carton
Carton	12	1,86	1,5	220	130	100	Film plastique
Palette	4524	721,22	565,5	800	1200	1300	Bois
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Etui + Boite = Bac de tri			