



Dos de Cabillaud à la Provençale, fumé à chaud - 150g sous vide

SANS
Sucre

RICHE EN
Vitamine B12

Riche en
Selenium



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

SANS
Matières Grasses

Présentation

Le Cabillaud, deuxième poisson le plus vendu en France, est fumé à chaud et paré d'épices à la provençale. Nos dos de Cabillaud sont sélectionnés par nos soins afin de vous offrir un produit de qualité. 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

Prêt à consommer, le dos de Cabillaud fumé peut être dégusté froid à l'apéritif ou en salade.

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 cabillaud est naturellement riche en protéines, riche en iode, 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). Produit sans additif.



Désignation								
Dos de Cabillaud à la provençale fumé à chaud - 150g sous-vide								
Date de création :	04/11/2024	Page :	2/2	Code article :	1158			
Date de modification :	04/12/2024	Ref :	C-D-1158	Gencod :	346182007158(3)			
Transport et conservation								
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24 heures après ouverture dans la limite de la durée de vie.					DLC garantie à réception :			14 jours
Composition								
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)				
Dos de Cabillaud (Gadus morhua - pêché au chalut en mer de Barents), sel, épices provençales (1%). Allergène : poisson Traces possibles de gluten, céleri et moutarde .				Valeur énergétique :		101 kcal / 430 kJ		
				Matières grasses :		0 g		
				Dont acides gras saturés :		0 g		
				Glucides :		0 g		
				Dont sucres :		0 g		
				Protéines :		24 g		
				Sel:		2,5 g		
				Iode:		122 µg		
				Selenium:		24,9 µg		
Vitamines B12:		1,7 µg						
Critère à DLC		m		Produit transformé en France – 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 aérobie mésophile/g		1 000 000						
E. 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	
UVC	1	0,175	0,15	200	90	40-50	Mis sur plaque cartonnée noir/or puis conditionné sous-vide à l'unité en gaine PA/PE - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.	
Carton	10	1,87	1,5	300	240	120	Carton blanc	
Rédacteur				Consignes de tri				
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			Barquette et film : bac de tri				