

Filet Haddock - 280g poids fixe/300g poids variable



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en



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, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des produits issus de la pêche durable, 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 du sel dans l'eau.



| Désignation | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|--|--------------------------------|-----------------|---|
| Filet Haddock sous-vide - Poids fixe : 280g - Poids variable : 300g environ | | | | | | | |
| Date de création : | 09/06/2009 | Page : | 2/2 | Code article : | 1421/1424 | | |
| Date de révision : | 24/02/2025 | Ref : | C-D-1421/24 | Gencod : | 3461820020109 2402626XXXXXC | | |
| Transport et conservation | | | | | | | |
| A conserver entre 0 et 4°C. A consommer à cru au maximum 10 jours avant la DLC. 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 : Eglefin MSC (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> , pêché en Islande au chalut, ligne, hameçons, senne), sel, colorant naturel : norbixine de rocou. Allergène : poisson | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| | | | | 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 | | Abs 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 | 0,29 | 0,28 | 310 | 150 | 18 | Film PET/PE imprimé |
| Carton | 10 | 3 | 2,8 | 300 | 240 | 100 | L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Davina MILLE - Responsable Qualité | | |  Sachet : bac de tri | | | |