Le filet de HARENG doux Label Rouge - 1kg

Choisissez le label MSC
PÊCHE DURABLE MSC
www.msc.org/fr
MSC-C-51479

Homologation n°LA 04-11

Source naturelle d'OMEGA 3

Présentation

Ce filet est le seul en Europe à être certifié MSC et Label Rouge.
Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng sauvage est notre grand classique. Il est salé en saumure très douce puis fumé de longues heures dans nos fours à bois de chêne. La fumée passe délicatement entre chaque filet suspendu. Après environ 16 heures, il est sorti de son antre brumeuse pour être débarrassé de sa peau. Un petit trou en haut de chaque filet et des reflets argentés, tels sont les témoins d'un fumage lent, délicat et de qualité. Il en résulte un poisson tendre au gout subtil.

Notre suggestion

Emincez un oignon, du thym, du laurier et de fines rondelles de carottes. Plongez les dans de l'huile de tournesol pour l'aromatiser. Recouvrez entièrement les filets de cette huile. Réservez au froid quelques heures avant de déguster à température ambiante, accompagnés de pommes de terre fermes et tièdes.

Le conseil santé du saurisseur	Ce hareng est naturellement riche en Oméga 3 et en protéines, ce qui en fait un excellent allié santé. Son seul bémol est sa teneur en sel de 4%. Veillez donc à le déguster accompagné et surtout à ne pas saler vos plats. Le hareng s'en charge pour vous!

Désignation

FILETS DE HARENG DOUX SOUS VIDE LABEL ROUGE 1KG

Date de création :	27/01/2009	Page :	2/2	Code article :	170
Date de révision :	27/08/2019	Ref :	C-D-49	Gencod :	3461820010063

Transport et conservation

A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la DLC.	DLC garantie à réception :	24

Composition

Ingrédients :	**Valeurs nutritionnelles (pour 100g)**	
Filet de hareng (Clupea Harengus) 96% (Origine : pêché en Atlantique Noed-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), sel 4%. Produit issu d'une pêche responsable respectueuse de l'espèce et de son environnement - label MSC n°MSC-C-51479	Valeur énergétique :	698kJ/167kcal
	Matières grasses :	10g
	Dont acides gras saturés :	2,4g
	Glucides :	<0,5g
	Dont sucres :	<0,5g
	Protéines :	18g
	Sel:	4g

Critère à DLC	**m**
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

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)*

Allergène : poisson

Ce produit peut-être à risque pour les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes agées et les personnes immunodéprimées. Absence de corps étrangers dangereux. Présence de fines arêtes.

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	1,086	1	230	270	33	Film supérieur PET/PE imprimé. Film inférieur PET/PE métallisé l'Emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
Carton	12	13,032	12	400	300	180	
Palette	540	616	540	1200	800	1000	

Rédacteur		Consignes de tri
Nom	Davina MILLE - Responsable qualité	Film à jeter

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 : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr