



Le filet de HARENG doux Label Rouge - 200g

Choisissez le label MSC



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 ancre 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 goût 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 200G							
Date de création :	27/01/2009	Page :	2/2	Code article :	1401		
Date de révision :	29/08/2019	Ref :	C-D-50	Gencod :	3461820010018		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture de la pochette, dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		24	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Filets de HARENG* (<i>Clupea harengus</i>) 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 Allergène : POISSON				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		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 <i>conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003).</i> Ce produit peut-être à risque pour les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées. Absence de corps étrangers dangereux. Présence de fines arêtes.			
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	0,207	0,2	235	123	20	Film supérieur PET/PE imprimé. Film inférieur PET/PE métallisé l'Emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
Carton	10	2,22	2	400	250	55	
Palette	2250	472,5	450	1200	800	1500	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			OUI			