



Sardines à l'huile d'olive vierge extra Bio millésimées



Présentation

Ces sardines sont pêchées le long des côtes Bretonnes en octobre, au moment où la sardine est ferme et de très bonne qualité. Les sardines sont pêchées à la bolinche, un filet traditionnel qui permet de ne pas abimer le poisson. La fabrication de ce millésime commence par le saumurage, l'étêtage et l'éviscération manuelle des sardines; puis les plus belles d'entre-elles sont rangées une à une sur des grilles compartimentées comme au siècle dernier.

Le plus de la sardine millésimée J.C. DAVID vient de son process à l'ancienne. Elles sont séchées, frites dans l'huile pendant quelques minutes (autrefois, le temps d'un « Je vous salue Marie »), puis égouttées. Ensuite, chaque ouvrière coupe au ciseau le collet et un morceau de la queue du poisson avant de placer chaque Sardine soigneusement dans la boîte en conservant uniquement les plus belles sardines.

Notre suggestion

Nous vous conseillons de stocker la boîte dans un endroit frais et sec car comme le bon vin, les sardines à l'ancienne se bonifient avec le temps. Pensez à les retourner régulièrement pour encore plus de fondant.



Désignation							
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO MILLÉSIMÉE - 115G							
Date de création :	12/10/2017	Page :	2/2	Code article :	1440		
Date de révision :	30/08/2019	Ref :		Gencod :	3461820210012		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.				DLC garantie à réception :		2 ans	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
SARDINES 80%, huile d'olive vierge extra bio 19%, sel. Allergène : POISSON.				Valeur énergétique :		929kJ/223kcal	
				Matières grasses :		15g	
				Dont acides gras saturés :		3,3g	
				Glucides :		0g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		22g	
				Sel:		1,0g	
Critères microbiologiques							
Poids de poisson à l'ouverture : 87g - 4 poissons minimum/boîte, conforme à la réglementation en vigueur.							
Histamine : Cible <100ppm, conforme à la réglementation en vigueur.							
Contaminants chimiques : conforme à la réglementation Européenne en vigueur.							
Caractéristiques microbiologiques : contrôle de stabilité : produit stérile conformément à la réglementation en vigueur. Valeur stérilisable mesurée : > 5min							
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	0,132	0,115	107	775	23	Boîte lithographiée Aluminium avec ouverture facile.
Carton	15	2,17	1,725	310	120	90	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Boîte et couvercle métal à recycler			