



Saumon Ecosse fumé à la corde prétranché main



Source naturelle
d'OMEGA 3

Présentation

Nous avons choisi pour ce produit les meilleures fermes de saumon situées dans les Lochs d'Ecosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement. Les saumons sont filetés par nos soins. Les filets sont ensuite salés au sel sec marin, puis fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les filets sont ensuite désarêtés manuellement. Les bandes sont présentées sous-vide, avec peau et queue, sur plaque noire. Ils sont conditionnés sous vide.

Notre suggestion

Oter le film protecteur 20 minutes avant de servir, dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service, ajouter un tour de moulin à poivre et savourer avec un bon Pouilly fumé.

Le conseil santé du saurisseur

Ce Saumon 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 3%. Veillez donc à le déguster accompagné et surtout à ne pas saler vos plats. Le Saumon s'en charge pour vous!



Désignation							
Saumon Ecosse fumé à la corde prétranché main							
Date de création :	25/10/2010	Page :	2/2	Code article :	661 - 0,9/1,3 kg		
Date de révision :	03/12/2018	Ref :			663 - 1,3/1,6 kg		
					665 - 1,6/1,9 kg		
					667 - 1,9/2,3 kg		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. 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 :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Saumon (<i>Salmo salar</i>, Elevé en Ecosse), sel, sucre, épices.				Valeur énergétique :		832 kJ / 199 kcal	
Allergène : Poisson				Matières grasses :		12 g	
				Dont acides gras saturés :		3 g	
				Glucides :		< 0,5 g	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		24 g	
				Sel :		3 g	
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) Allergène : poisson Ce produit peut être à risque pour les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immuno-déprimées. Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore aérobie mésophile/g		1 000 000					
Escherichia 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
U.V.C.	1	1,038-2,438	0,900-2,3	680	230	50	Gaine neutre PET/PE Intercalaires posés manuellement entre chaque tranche Plaque cartonnée Etiquette blanche papier thermique Boîte carton - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen
Carton	4	4,5-10,1	3,6-9,2	700	240	210	Carton imprimé J.C.DAVID
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			Plaque carton - intercalaires et gaine plastique à jeter			

