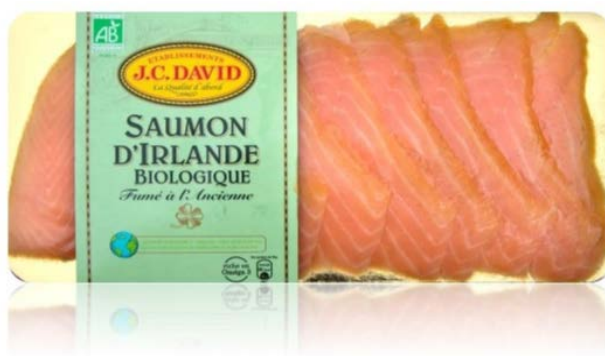




Saumon biologique d'Irlande - 4 tranches 140g / 8 tranches 320g



- RICHE EN Protéines
- RICHE EN Omega 3
- RICHE EN Vitamine B12
- RICHE EN Vitamine B3
- RICHE EN Vitamine D
- RICHE EN Vitamine B6



Présentation

Nos poissons sont issus de fermes pionnières de l'élevage de saumon biologique sur la côte ouest irlandaise, produits au milieu d'une mer houleuse et de courants importants. Ils sont filetés et parés à la main, sans chair brune. Ils sont salés au sel sec de Guérande, respectant ainsi l'intégralité du produit. Ils sont ensuite fumés à plat, à l'ancienne dans de véritables fours alimentés majoritairement de bois de chêne. Les Ets J.C. DAVID sont les seuls en France à être équipés exclusivement de 40 fours à bois. Les filets, désarêtés et tranchés, sont présentés sur peau et plaque noire. Ils sont ensuite conditionnés sous vide. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.


Notre suggestion de préparation

Dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service, ajouter un tour de moulin à poivre et savourer avec un Pouilly fumé.

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 saumon est naturellement riche en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Nos saumons sont riches en vitamine B12, vitamine B3, vitamine D et en vitamine B6. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Ne pas cuire le saumon permet de conserver toutes ses qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel sec de Guérande, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit BIO sans additif.



| Désignation | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAUMON BIOLOGIQUE d'Irlande, FUME A L'ANCIENNE 4 tranches 140g / 8 tranches 320g | | | | | | | |
| Date de création : | 31/05/2010 | Page : | 2/2 | Code article : | 1457 (140g) - 1459 (320g) | | |
| Date de révision : | 11/05/2021 | Ref : | C-D-16 | Gencod : | 3461820060778 - 3461820060792 | | |
| 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 élevé en Irlande (<i>Salmo salar</i> , issu de l'agriculture Biologique), sel de Guérande. Certifié par FR-BIO 10 Allergène : poisson | | | | Valeur énergétique : | | 796 kJ / 191 kcal | |
| | | | | Matières grasses : | | 11 g | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | | 2,6 g | |
| | | | | Glucides : | | 0 g | |
| | | | | Dont sucres : | | 0 g | |
| | | | | Protéines : | | 22 g | |
| Sel: | | 3,0 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). Absence de corps étrangers dangereux. Présence de peau. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être totalement exclue. | | | |
| Flore 30°C/g | | 1 000 000 | | | | | |
| E. Coli | | < 10 UFC/g | | | | | |
| ASR/g | | < 10 UFC/g | | | | | |
| Staphylococcus aureus | | < 100 UFC/g | | | | | |
| Salmonelles | | absence dans 25g | | | | | |
| Listeria monocytogènes/g | | absence dans 25g | | | | | |
| 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. 140g | 1 | 0,16 | 0,14 | 250 | 200 | 5-7 | Les tranches sont placées sur plaque APET cristal puis conditionnées sous-vide en sachet PA/PE imprimé - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004. |
| Carton | 6 | 1,14 | 0,84 | 300 | 240 | 100 | Carton imprimé J.C.DAVID |
| U.V.C. 320g | 1 | 0,525 | 0,32 | 460 | 200 | 5-7 | Les tranches sont placées sur plaque APET cristal puis conditionnées sous-vide en sachet PA/PE imprimé - l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004. |
| Carton | 6 | 3,27 | 1,92 | 450 | 170 | 30 | Carton imprimé J.C.DAVID |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Davina MILLE - Responsable Qualité | | |  Plaque carton et sachet plastique à jeter | | | |