



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de hareng côtier, traditionnel ballotin - 1kg



RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

C'est au moment de la harengaison, vers la fin de l'automne, que notre hareng côtier est pêché au large immédiat de nos côtes entre Boulogne et Douvres par les chalutiers boulonnais. Notre hareng est issu d'une pêche durable. Sitôt pêchés, ils arriveront chez nous dès l'aube pour être immédiatement salés et stockés entiers, non vidés dans nos fosses à sel. Au fur et à mesure de nos ventes, les harengs sont dessalés puis fumés dans nos coresses traditionnelles. Les filets sont pris en charge par nos fileuses, dont le métier très ancien est caractéristique d'un travail minutieux. Celles-ci lèvent les filets, ôtent la peau et les arêtes, ainsi que les rogues et les laitances. Les filets sont ensuite conditionnés manuellement. 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

Tremper les filets, de préférence dans l'huile de colza préalablement agrémentée d'émincés d'oignons et de fines rondelles de carottes, de thym et de laurier. Réserver au frais quelques jours avant de déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

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 hareng 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 6 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. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des oméga sera la plus favorable.



Désignation							
Filets de hareng côtier traditionnel ballotin 1kg							
Date de création :	16/10/2020	Page :	2/2	Code article :	16		
Date de révision :	25/03/2021	Ref :	C-D-34	Gencod :	3461820010261		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C.				DLC garantie à réception :	17 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Hareng* (<i>Clupea harengus</i> , pêché au chalut en Atlantique Nord Est – Sous-zone VII : Manche et mers celtiques), sel. *Allergène : POISSON				Valeur énergétique :	835kJ/201kcal		
				Matières grasses :	14 g		
				Dont acides gras saturés :	3,3 g		
				Glucides :	< 0,5g		
				Dont sucres :	< 0,5g		
				Protéines :	19 g		
				Sel:	10,0 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. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Escherichia coli		<10					
Histamine		< 100 ppm					
Listeria monocytogènes		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.	1	1,006	1	150	90	90	Feuilles cellophane. L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004. Etiquette certifiée contact alimentaire
Colis	10	1,12	10	400	300	180	Carton blanc imprimé J.C.David
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE, Responsable Qualité			Feuille cellophane et étiquette à jeter			