



Rogues de hareng fumé Boîte bois 200g



RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Protéines

Présentation

Les rogues sont issues du hareng salé au sel sec, pouvant être stocké plusieurs mois dans des cuves. 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. Ces dernières sont ensuite conditionnées en boîtes en bois traditionnelles. 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

Après un dessalage d'une nuit en réfrigérateur, les rogues peuvent se déguster après cuisson à la poêle ou être intégrées dans une préparation culinaire pour accompagner un poisson.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Nos rogues sont naturellement riches 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. 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.



Désignation							
Rogues de hareng fumé - Boîte bois 200g							
Date de création :		13/02/2020		Page : 2/2		Code article : 31	
Date de révision :		07/07/2021		Ref : 62		Gencod : 3461820080011	
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C - A consommer dans les 24h après dessalage dans la limite de la durée de vie.					DLC garantie à réception :		14 jours
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Rogues de HARENG (POISSON) (<i>Clupea harengus</i> , pêché au chalut en Atlantique Nord-Est - Sous-zone VII : Manche et mers celtiques), sel. Allergène : poisson				Valeur énergétique :		540kJ/128kcal	
				Matières grasses :		3,4g	
				Dont acides gras saturés :		1,1g	
				Glucides :		1,3g	
				Dont sucres :		<0,5g	
				Protéines :		23g	
				Sel:		10,1g	
Critère à DLC							
Flore 30°C / g		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			
E.coli / g		1 000 000					
Staphylocoques à coagulase +/-g		<10					
Listeria monocytogènes/g		<100					
		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	0,22	0,2	134	84	30	Papier cello - boîte bois L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 Carton blanc imprimé JCDavid
Carton	10	2,39	1	300	235	100	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 BARQUETTE BOIS A TRIER CARTON A TRIER			

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr