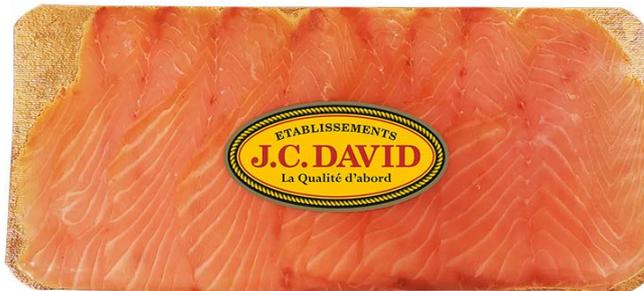
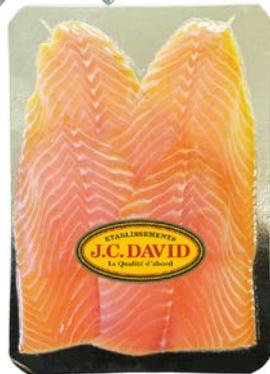


FUMAGE À L'ANCIENNE

Truite fumée à l'ancienne 4 tranches - 8 tranches



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B3

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Elevées en mer de Norvège, nos Truites sont issues d'un élevage durable, implanté en pleine mer permettant au poisson de se développer en milieu naturel comme un poisson sauvage. 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

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.

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 truite 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 tranches sont riches en vitamine B12, vitamine B3, et en vitamine D. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Ne pas cuire notre truite 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 sans additif.



Désignation							
Truite fumée à l'ancienne 4 tranches - 8 tranches							
Date de création :	29/09/2020	Page :	2/2	Code article :	472 : 140g - 473 : 320g		
Date de révision :	01/07/2021	Ref :	C-D-60				
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 :	10 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Truite (<i>Oncorhynchus mykiss</i>, Elevée en mer en Norvège), sel. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :		627 kJ / 149 kcal	
				Matières grasses :		5,4 g	
				Dont acides gras saturés :		1,1 g	
				Glucides :		< 0,5 g	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		25 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. 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. 140g	1	0,176	0,14	290	200	5-7	Gaine neutre PET/PE. Intercalaires posés manuellement entre chaque tranche. Plaque cartonnée. Bandeau carton. L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
U.V.C. 320g	1	0,378	0,32	425	200	5-7	
Carton 140g	6	1,056	0,84	300	240	100	Carton imprimé J.C.DAVID
Carton 320g	6	2,48	1,92	490	205	100	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			Plaque carton à recycler - intercalaires et gaine plastique à jeter			

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@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr