



## Bande entière de saumon biologique d'Irlande



### 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							
<b>BANDE ENTIERE DE SAUMON BIOLOGIQUE d'Irlande, FUME A L'ANCIENNE</b>							
Date de création :	27/01/2009	Page :	2/2	Code article :	672		
Date de révision :	02/07/2021	Ref :	C-D-04	Gencod :			
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Saumon</b> élevé en Irlande ( <i>Salmo salar</i> , issu de l'agriculture Biologique), sel de Guérande.  Certifié par FR-BIO 10  <b>Allergène</b> : 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 <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> 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.	1	1,34 - 2,04	0,9 - 1,6	680	230	50	Les filets sont placés sur plaque carton noire et conditionnés sous vide en sachet cristal PA/PE. l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Carton	4	1,69 - 2,39	3,6 - 6,4	700	240	210	Carton blanc à marque JCD
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Plaque carton et sachet plastique à jeter			