



Chutes de saumon fumé - 1 kg



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B3

RICHE EN
Vitamine D

RICHE EN
Vitamine B6

Présentation

Les saumons sont filetés par nos soins. Les filets sont ensuite salés au sel sec marin, puis fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les filets sont ensuite désarêtés manuellement. Les chutes de saumon sont obtenues à partir des plus petites tranches découpées à la tête et à la queue de chaque filet de saumon lors de leur transformation sous forme de plaques traiteur ou de barons. 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

Ouvrir le sachet 10 min avant de déguster le produit en l'état dans une salade ou réchauffé en plat cuisiné.
Idéal pour œufs brouillés, omelette, pâtes, quiches.

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 sans additif.



Désignation							
Chutes de saumon fumé - sous-vide en 1kg							
Date de création :	15/10/2020	Page :	2/2	Code article :	677		
Date de révision :	09/07/2021	Ref :	C-D-10	Gencod :	3461820060860		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 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 (<i>Salmo salar</i> , Elevé en Ecosse et autres pays de l'Atlantique Nord-Est), sel, épices, sucre.				Valeur énergétique :		832 kJ / 199 kcal	
				Matières grasses :		12 g	
Allergène : Poisson				Dont acides gras saturés :		3 g	
				Glucides :		< 0,5 g	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		24 g	
				Sel :		3 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.	1	1,012	1	217	70	300	Sachet cristal PA/PE L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	12	12,368	12	400	300	185	Carton blanc sérigraphié JCDavid
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Sachet 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@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr