



## Baron du Lord Tranché (Pavé de Saumon fumé à l'ancienne) - Environ 250g



- RICHE EN Protéines
- RICHE EN Omega 3
- RICHE EN Vitamine B12
- RICHE EN Vitamine B3
- RICHE EN Vitamine D
- RICHE EN Vitamine B6

### Présentation

Nous avons choisi pour ce produit les meilleures fermes de saumon situées dans les Lochs d'Ecosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement.

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 bandes sont présentées sous-vide, avec peau et queue, sur plaque noire. Ils sont 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

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 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 sans additif.



Désignation							
<b>Baron du LORD XL Tranché (Pavé de Saumon fumé à l'ancienne)</b>							
<b>Environ 250gr</b>							
Date de création :	23/01/2013	Page :	2/2	Code article :	693		
Date de révision :	03/12/2018	Ref :	C-D-59	Gencod :	2495640PPPPPC		
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Saumon</b> ( <i>Salmo salar</i> , Elevé en Ecosse), sel, sucre, épices. <b>Allergène</b> : Poisson				Valeur énergétique :		832 kJ / 199 kcal	
				Matières grasses :		12 g	
				Dont acides gras saturés :		3 g	
				Glucides :		< 0,5 g	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		24 g	
Sel :		3 g					
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	variable - environ 0,28 kg	variable - environ 0,25 kg	200	90	40	Les barons sont placés sur plaque carton or/argent et conditionnés sous vide en sachet cristal PA/PE L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	8	environ 2,42 kg	environ 1,5 kg	300	240	100	Carton blanc sérigraphié JCDavid
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			<b>ET CAVALIER A TRIER</b>			

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 : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr