



Dés de Haddock à l'huile et aux arômes - 230g



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Les filets sont alors coupés et conditionnés, recouverts d'huile de colza agrémentée d'arômes.

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 égouttage, les émincés peuvent être dégustés avec une salade tiède de pommes de terre.

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 haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode et en vitamine B12. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).



Désignation							
Dés de haddock à l'huile et aux arômes - pot 230g							
Date de création :	27/07/2021	Page :	2/2	Code article :	711		
Date de révision :		Ref :	C-D-124	Gencod :	3461820027115		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. Après égouttage, à consommer en l'état dans les 24h, dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	12 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HADDOCK (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) (pêché au chalut en mer de Barents, Spitzberg et île aux ours), huile de colza, sel et aromates, colorant naturel : norbixine de rocou. Allergène : POISSON				Valeur énergétique :		591 kJ/142 kcal	
				Matières grasses :		9,2g	
				Dont acides gras saturés :		0,8 g	
				Glucides :		0,8 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		14 g	
				Sel:		2,4 g	
Critère à DLC		m		Produit transformé en France N° d'agrément : 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 de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Abs dans 25g					
Listeria monocytogenes/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	0,54	0,23 / 0,13	110	100	65	Pot +couvercle en verre - joint d'étanchéité en caoutchouc. L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	6	3,39	1,38 / 0,78	400	250	65	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 pot et couvercle en verre + joint caoutchouc à trier			