



Dès de hareng doux, fumés à l'huile et aux aromates - 230g



RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng est salé en saumure, puis lentement fumé dans nos coresses (fours à bois traditionnels), avant d'être débarrassé de sa peau.

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, l'excellence du savoir-faire français et la qualité supérieure de nos produits.

Notre suggestion de préparation

Egouter les filets, déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

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 hareng 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. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. 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). Produit BIO sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. Sa combinaison avec le hareng doux favorise l'assimilation des oméga3.



| Désignation | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-----------------------------|--|-----------------|-----------------|--|
| Dès de hareng doux fumé à l'huile et aux aromates | | | | | | | |
| Date de création : | 27/07/2021 | Page : | 2/2 | Code article : | 713 | | |
| Date de révision : | | Ref : | C-D-123 | Gencod : | 3461820017130 | | |
| 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 : | 24 jours | | |
| Composition | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| HARENG (<i>Clupea harengus</i> - pêché en mer de Norvège, à la senne et au chalut), huile de colza, sel, oignon, carottes, poivre noir, thym, laurier. Allergène : POISSON | | | | Valeur énergétique : | 883kJ/212kcal | | |
| | | | | Matières grasses : | 16g | | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | 2,5g | | |
| | | | | Glucides : | 0,7g | | |
| | | | | Dont sucres : | 0g | | |
| | | | | Protéines : | 17g | | |
| | | | | Sel: | 3,5g | | |
| 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 de fines arêtes ne peut être totalement exclue. | | | |
| Flore 30°C/g | | 1 000 000 | | | | | |
| E.coli/g | | <10 | | | | | |
| Staphylocoques à coagulase +/g | | <100 | | | | | |
| Listeria monocytogenes/g | | Absence | | | | | |
| Logistique et conditionnement | | | | | | | |
| Type | Nombre d'U.V.C. | Poids Brut (en kg) | Poids net / égoutté (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 | | | |