



## Rillettes au Hareng fumé aux tomates séchées - 90g



### Présentation

Ces rillettes sont préparées avec les matières de base de J.C. DAVID. L'origine de cette préparation nous vient de nos confrères de la charcuterie, un écrasé de chair de poisson agrémenté de crème fraîche, de tomates séchées, d'ail, de poivre, de basilic qui agrémenteront vos apéritifs. Conditionné en verrine de 90g.

### Notre suggestion de préparation

Sortez le bocal du frigidaire, étalez généreusement la rilette sur une tartine grillée d'un bon pain de campagne. Un trait ou un zeste de citron, un tour de moulin à poivre seront suffisants pour vous ravir de cette dégustation.

### Aspect nutritionnel

Le hareng est naturellement riche en protéines, en oméga 3, en vitamines B12 et D.



Désignation									
<b>RILLETTES AU HARENG FUMÉ AUX TOMATES SECHEES - 90G</b>									
Date de création :		23/12/2013		Page :		2/2		Code article :	1581
Date de révision :		09/09/2021		Ref :		C-D-1581		Gencod :	3461820210333
Transport et conservation									
Se conserve au sec à température ambiante. Après ouverture, maintenir entre 0 et +4°C et consommer dans les 24 heures.					DLUO		3ans		
					Garantie entrepôt		2ans		
Composition									
<b>Ingrédients :</b>					<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>				
<b>HARENG</b> fumé 40% ( <i>Clupea harengus</i> ) pêché à la senne et au chalut en Atlantique Nord Est, <b>CRÈME</b> fraîche, <b>CABILLAUD</b> , tomates séchées 3% (tomate, sel), fibres végétales (blé, lin, agrumes), ail, poivre, extrait de basilic.  <b>Déclaration allergènes :</b> Poisson, crème - Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, sésame.					Valeur énergétique :		197kcal/823kJ		
					Matières grasses :		16g		
					Dont acides gras saturés :		8,8g		
					Glucides :		2,5g		
					Dont sucres :		1,9g		
					Protéines :		11g		
Sel:		2,0g							
<b>Présence d'ingrédients ionisés</b>		NON							
<b>Présence d'OGM</b>		NON							
<b>pH</b>		0,0 +/- 0,5							
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>		Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C.							
Logistique et conditionnement									
<b>Contenant :</b> bocal verre de 130 mL avec capsule métal couleur noir TO 63 avec flip pane									
<b>Colis :</b> barquette carton filmée									
Type	Nombre d'U.V.C.	Nombre de colis	Couche palette	Dimensions (en mm)			Poids (kg)		
				H (+palette)	L	I	net	brut	
U.V.C.	1	-	-	61	65	65	0,09	0,208	
Unité d'expédition	12	1	-	62	270	200	1,1	2,6	
Couche palette	156	13	1	62	1200	800	14	33,2	
Palette	2964	247	19	1328	1200	800	266,8	649,3	
Intercalaire	Pas d'intercalaires								
Rédacteur				Consignes de tri					
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Bocal verre et capsule métal à recycler					