



Filets de Maquereaux au Muscadet aux aromates - 176g



Présentation

Ce maquereau est entièrement paré et fileté à la main puis disposé dans la boîte métallique. Recouvert d'un savant mélange d'aromates, de muscadet et de vinaigre, c'est une recette adaptée à notre région. Le maquereau est riche en protéines, en oméga-3, en vitamines B12, B3, et D.

Notre suggestion de préparation

A consommer accompagné de toasts grillés au beurre salé et d'une belle bouteille de Muscadet sur lie (à consommer avec modération).

Aspect nutritionnel

Le maquereau est riche en protéines, en oméga-3, en vitamines B12, B3, et D.



Désignation							
FILETS DE MAQUEREAUX MARINES AUX AROMATES ET AU MUSCADET							
Date de création :	15/10/2020	Page :	2/2	Code article :	1586		
Date de révision :	18/10/2021	Ref :	C-D-1586	Gencod :	3461820210227		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur dans un contenant adapté et consommer dans les 48h. A consommer de référence avant le : voir sur le couvercle de la boîte.				DLUO garantie à réception :		2 ans	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)			
Filets de Maquereaux 60%, eau, aromates 9,7% (carottes, poivrons rouges, cornichons au vinaigre (cornichons, sel, vinaigre d'alcool, affermissant : chlorure de calcium), oignons, persil), muscadet 3,1% (contient des sulfites), vinaigre de vin blanc (contient des sulfites), vinaigre d'alcool, sel, sucre, arôme naturel. Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.				Valeur énergétique :		145 kcal (604 kJ)	
				Matières grasses :		9,2 g	
				Dont acides gras saturés :		2,3 g	
				Dont Oméga 3 (EPA + DHA) :		1,8 g	
				Glucides :		2,5 g	
				Dont sucres :		0,8 g	
				Protéines :		13 g	
Sel :		1,2 g					
Caractéristiques microbiologiques				Produit transformé en France - FR 62 448 100 CE			
Stabilité chimique, microbiologique et enzymatique							
Caractéristiques physico-chimiques							
pH	4,9 +/- 0,5						
Histamine	< 100 ppm						
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	0,2	0,176 (0,097 net égoutté)	155	55	30	boîte métal
Colis	12	2,4	2,112	400	250	50	Présentoir carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Boîte métal à trier			