



Délice d'anchoïade - 90g



Présentation

L'anchoïade est un plat Méditerranéen, elle est parfois dénommée la « Fondue Occitane », l'Anchoïade ou crème d'Anchoïade est composée essentiellement d'anchois, de câpres, d'huile d'olive et d'ail. Cette recette authentique est garantie naturelle. Conditionnée dans un pot verre.

Notre suggestion de préparation

Cette sauce accompagne généralement des crudités de saison. Les différents légumes ou crudités sont présentés crus, émincés ou coupés en dés. Ils sont servis afin d'être trempés dans la sauce et croqués.
L'Anchoïade peut être aussi étalée sur une tranche de pain de campagne légèrement toastée.

Aspect nutritionnel

Les anchois, ingrédient principal de notre sauce, sont riches en protéines, en oméga 3, en vitamine B12, en vitamine D, en magnésium, et source naturelle de vitamine B9. Ces micronutriments contribuent au maintien de plusieurs fonctions de l'organisme. Produit sans additif.



Désignation							
DELICE D'ANCHOIADE - 90g							
Date de création :	13/02/2019	Page :	2/2	Code article :	1589		
Date de révision :	29/09/2021	Ref :	C-D-N65	Gencod :	3461820210388		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C après ouverture et à consommer sous 8 jours dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	24 mois		
				DLC totale :	36 mois		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Crème d' anchois (38,7%) (anchois salés, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, épices), huiles végétales (huile de tournesol, huile d'olive vierge extra), eau, câpres (câpres, eau, vinaigre de vin, sel), vinaigre de vin (sulfites), ail (sulfites), jus de citron concentré, poivre. Allergène : poisson (anchois), sulfites. Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, moutarde et sésame				Valeur énergétique :		1773kJ / 430 kcal	
				Matières grasses :		42,9g	
				Dont acides gras saturés :		8,5g	
				Glucides :		2,5g	
				Dont sucres :		0,6g	
				Protéines :		8,3g	
		Sel:		6,3g			
Paramètres	Méthodes	Seuils		Produit fabriqué en France N° d'agrément : FR 84.036.003 CE. Code emballer : EMB84036D. Origine : zone de pêche FAO 34 ou FAO 27 ou FAO 41, câpres [origine hors UE], huiles végétales [origine Espagne]. Allergène : poisson, sulfites. Fabriqué dans un atelier utilisant : œuf, lait, moutarde et sésame			
Stabilité	NF V08-408	Non déformation et variation pH <0,5					
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	0,189	0,09	70	70	50	Verrine TO70 120 ml - capsule TO70 argent stérilisable avec flip panel N° lot et DLUO sur le dessus de la capsule
Carton	12	2,325	1,08	220	150	105	
Palette	2388	488	215	1200	800	780	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			Bocal verre et capsule métal à recycler			

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