



Harengs Danois marinés à l'oignon - 2,2kg



Présentation

Recette élaborée au Danemark selon la pure tradition Scandinave. Notre label MSC est à l'image de nos valeurs, vous assurant des poissons issus de la pêche responsable.

Notre suggestion de préparation

A déguster avec des pommes de terre tièdes ou encore sur un pain de seigle beurré comme des smorrebrod danois.

Aspect nutritionnel

Le hareng est un produit naturellement riche en protéines et riche en oméga 3. Il couvre naturellement vos apports journaliers recommandés en sel.



Désignation								
Harengs Danois marinés à l'oignon - 2,2kg								
Date de création :		28/04/2021	Page :		2/2	Code article :		440
Date de révision :		08/06/2021	Ref :		C-D-N22	Gencod :		5701379108506
Transport et conservation								
Semi-conserve - A conserver entre +1°C et +8°C.						DLC garantie à réception :		2 mois
Composition								
Ingrédients :					Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HARENG (Clupea harengus) (50%) (Origine : mer de Norvège - Sous-zone de pêche : FAO 27 - Engin de pêche : senne coulissante - Pays de production : Danemark), sucre, eau, oignons (5%), vinaigre, sel, extrait d'épices, conservateurs (E202, E211). Allergène : POISSON					Valeur énergétique :		1096 kJ / 262 kcal	
					Matières grasses :		14 g	
					Dont acides gras saturés :		2,9 g	
					Glucides :		24 g	
					Dont sucres :		24 g	
					Protéines :		10 g	
					Sel:		2,8 g	
OGM								
Ne contient pas d'ingrédients issus d'OGM								
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	-	2,2 (égoutté 1,21)	200	200	105	seau plastique + couvercle blanc	
palette	240	-	528 (égoutté 290,4)	1200	800	1065	-	
Rédacteur				Consignes de tri				
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 seau + couvercle à jeter				

Sélectionné par les 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 : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr