



## Harengs Danois marinés à l'aneth - 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. Produit sans additif.



Désignation							
<b>Harengs Danois marinés à l'aneth - 2,2kg</b>							
Date de création :	28/04/2021	Page :	2/2	Code article :	441		
Date de révision :	08/06/2021	Ref :	C-D-N23	Gencod :	5701379108322		
Transport et conservation							
Semi-conserve - A conserver entre +1°C et +8°C.				DLC garantie à réception :	2 mois		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>HARENG</b> ( <i>Clupea harengus</i> ) (50%) (Origine : mer de Norvège - Sous-zone de pêche : FAO 27 - Engin de pêche : senne coulissante - Pays de production : Danemark), sucre, eau, oignon, sel, vinaigre, aneth (0,1%), extrait d'épices. <b>Allergène : POISSON</b>				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@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr