



Harengs Danois marinés au curry - 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 la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés en sel.



Désignation							
Harengs Danois marinés au curry - 2,2kg							
Date de création :	28/04/2021	Page :	2/2	Code article :	443		
Date de révision :	08/06/2021	Ref :	C-D-N24	Gencod :	5701379158402		
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 (<i>Clupea harengus</i>) (50%) (Origine : mer de Norvège - Sous-zone de pêche : FAO 27 - Engin de pêche : senne coulissante - Pays de production : Danemark), huile de colza, eau, cornichons, sucre, OEUFS, curry(1,6%), épaississants (E410, E412), sel, extrait de curry et de curcuma, acidifiants (E260, E296), vinaigre, aneth, conservateurs (E202, E211), amidon de maïs. Allergènes : POISSON, OEUF.				Valeur énergétique :	1286 kJ / 309 kcal		
				Matières grasses :	23 g		
				Dont acides gras saturés :	2,5 g		
				Glucides :	20 g		
				Dont sucres :	17 g		
				Protéines :	6,3 g		
				Sel:	2,1 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			