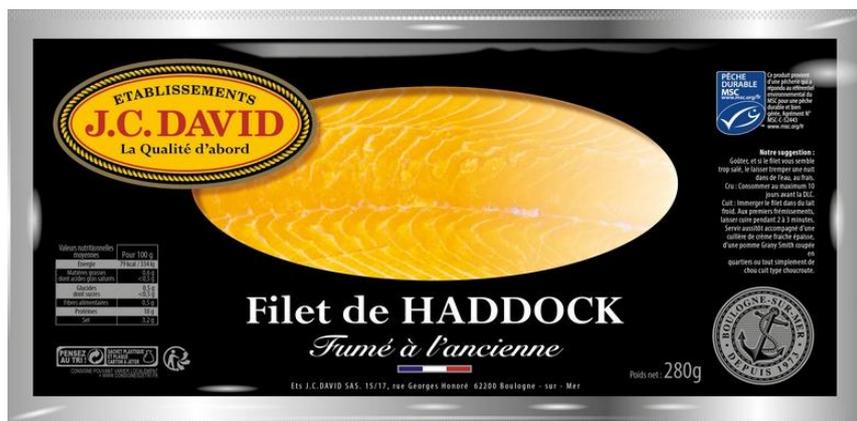


Filet Haddock - 280g poids fixe/300g poids variable



Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Plusieurs heures plus tard, le Haddock révèle sa chair douce et moelleuse. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des produits issus de la pêche durable, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Pour les moins gourmands de sel, laisser tremper vos filets une nuit dans de l'eau, au frais. A faire pocher ensuite dans une préparation composée à moitié d'eau et à moitié de lait. Laisser votre poisson environ 7 à 10 minutes et le sortir lorsque les écailles commencent à se détacher. A accompagner de pommes de terre cuites ou mises en purée.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Notre haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode, riche en vitamine B12 et sans matières grasses. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).
Un filet trempé dans de l'eau va voir sa concentration en sel diminuer du fait de l'absorption du sel dans l'eau.



Désignation

Filet Haddock sous-vide - Poids fixe : 280g - Poids variable : 300g environ

Date de création :	09/06/2009	Page :	2/2	Code article :	1421/1424
Date de révision :	30/11/2021	Ref :	C-D-1421/24	Gencod :	3461820020109 2402626XXXXXC

Transport et conservation

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer à cru au maximum 10 jours avant la DLC. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet, dans la limite de la durée de vie.	DLC garantie à réception :	14 jours
--	----------------------------	----------

Composition

Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché au chalut, à la senne et aux lignes en Atlantique nord-est (Islande et autres sous régions), sel, colorant naturel : norbixine de rocou. Produit transformé en France. Allergène : poisson	Valeur énergétique :	316 kJ (74 kCal)
	Matières grasses :	0g
	Dont acides gras saturés :	0g
	Glucides :	0g
	Dont sucres :	0g
	Protéines :	18g
	Sel:	3,2g

Critère à DLC	m	
Flore 30°C/g	1 000 000	Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-CE Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003) Absence de corps étrangers dangereux. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.
Coliformes 44°C/g	<10	
ASR/g	<10	
Staphylocoques à coagulase +/g	<100	
Salmonelles	Absence dans 25g	
Listeria monocytogènes/g	<100	

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	0,29	0,28	310	150	18	Film supérieur PET/PE imprimé Film inférieur PET/PE métallisé L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	10	3	2,8	300	240	100	

Rédacteur

Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité	OUI
------------	------------------------------------	---