



## Portions de Haddock - vrac 10kg



SANS  
Matières Grasses

RICHE EN  
Protéines

RICHE EN  
Iode

RICHE EN  
Vitamine B12



### 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 poissons issus d'une 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							
<b>Portions de Haddock - vrac 10kg</b>							
Date de création :	15/03/2019	Page :	2/2	Code article /	1541 : 3461820020178		
Date de révision :	30/11/2021	Ref :	C-D-1541	Gencod :			
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	8 jours		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Eglefin</b> ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché au chalut, aux lignes et à la senne en Atlantique nord-est (Va : Islande et autre sous-zone)), sel de mer, colorant naturel : norbixine de rocou. <b>Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC N°MSC-C-51479.</b> <b>Allergène : poisson</b>				Valeur énergétique :	316 kJ (74 kCal)		
				Matières grasses :	0g		
				Dont acides gras saturés :	0g		
				Glucides :	0g		
				Dont sucres :	0g		
				Protéines :	18g		
				Sel:	3,2g		
<b>Critère à DLC</b>		<b>m</b>		Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-CE Produit fini <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> 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.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Escherichia coli/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
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
portion	1	-	0,18-0,25	170 maxi	150 maxi	-	Emballé dans un sac PEHD bleu et dans un carton. L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
carton	55-40 pièces		10	400	295	180	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			<b>CARTON A TRIER</b>			