



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de Haddock blanc - 10kg



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

Présentation

De nos jours, les consommateurs sont à la recherche de produits bruts et authentiques. Le Haddock blanc vous apporte ce naturel par sa simple composition d'églefin et de sel, doucement fumé dans nos coresses traditionnelles, à la verticale pour une meilleure répartition des fumées. Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, 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. Produit sans additif.



Désignation							
Filets de Haddock Blanc moyen vrac - 10kg							
Date de création :	20/09/2017	Page :	2/2	Code article :	254		
Date de révision :	30/11/2021	Ref :	C-D-254	Gencod :	-		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		8 jours	
				DLC totale :		12 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
EGLEFIN (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché au chalut, aux lignes, à la senne en Atlantique Nord-Est (Va : Islande et autres sous zones), sel de mer. Allergènes : 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		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.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Abs 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
carton	1	10,34	10	400	295	180	Emballé dans un sac PEHD bleu et dans un carton.
caisse bois	1	10,5	10	430	430	100	Emballé dans du papier alimentaire ingraissable imprimé puis mis en caisse en bois sérigraphiée.
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 CAISSE BOIS / CARTON A TRIER			

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