



Œufs de Cabillaud Fumés



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Le cabillaud est le deuxième poisson le plus vendu en France. Ses œufs sont extraits manuellement avant d'être salés au sel sec et fumés à chaud. Dans leur conditionnement final, les œufs de cabillaud présentent une structure ferme avec un aspect orangé et des nervures plus foncées qui traversent l'œuf. 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

Produit consommable en l'état. Pour faire du tarama, détrempez du pain de mie avec du jus de citron. Emiettez-le. Ajoutez les œufs de cabillaud. A l'aide d'un mixeur, montez la préparation pain + œufs en mayonnaise en incorporant de l'huile d'olive. Poivrez. Servez frais accompagné de petites pitas ou de blinis.

Aspect nutritionnel

La consommation de poisson contribue à la diminution du risque de maladies coronariennes (artères), au développement cognitif et améliore la santé cardiovasculaire. Nos œufs sont naturellement riches en protéines et en acides gras oméga 3. Ces acides gras sont considérés comme le « bon » gras, que l'on ne consomme pas assez, mais qui permet de rétablir le ratio (oméga 6)/(oméga 3) à 4, alors qu'il est actuellement de 10 (ANSES : Agence Nationale de Sécurité de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Les oméga 3 vont éviter des troubles de la vision et du fonctionnement cérébral. Ils sont également nécessaires au bon fonctionnement de la rétine et du système nerveux. Notre produit est naturellement riche en iode et riche en vitamine D. Ne pas cuire les œufs permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel sec de Guérande, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



Désignation							
Œufs de Cabillaud Fumés							
Date de création :	09/05/2018	Page :	2/2	Code article :	51		
Date de révision :	30/11/2021	Ref :	C-D-51	Gencod :	2402627xxxxxC		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		11 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
ŒUFS DE CABILAUD (<i>Gadus morhua</i>) (pêché en Atlantique Nord Est), sel. Allergène : poisson.				Valeur énergétique :		555kJ/131kcal	
				Matières grasses :		2,6g	
				Dont acides gras saturés :		0,8g	
				Glucides :		1,5g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		26g	
				Sel :		3,1g	
Critère à DLC			m		Produit transformé en France – 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.		
Flore 30°C/g		1 000 000					
E.coli/g		<10					
Staphylococcus aureus/g		<100					
Listeria monocytogenes/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	Poids variable (environ 0.100 kg)		200	130	40-50	conditionné sous-vide à l'unité en gaine PA/PE
caisse	10	Poids variable (environ 1 kg)		300	240	100	Carton blanc imprimé JCDAVID
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE, Responsable Qualité			CARTON A TRIER			