

FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de hareng doux, fumés - 200g sous skin



- RICHE EN Omega 3
- RICHE EN Protéines
- RICHE EN Vitamine B12
- RICHE EN Vitamine D



Présentation

Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng est salé en saumure, puis lentement fumé dans nos coresses (fours à bois traditionnels), avant d'être débarrassé de sa peau. Un petit trou en haut de chaque filet et des reflets argentés, tels sont les témoins d'une préparation de haute qualité, signée J.C. David.

Nos labels entrepreneurs + engagés, EPV et label rouge sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, l'excellence du savoir-faire français et la qualité supérieure de nos produits.

Notre suggestion de préparation


Tremper les filets, de préférence dans l'huile de colza préalablement agrémentée d'émincés d'oignons et de fines rondelles de carottes, de thym et de laurier. Réserver au frais quelques jours avant de déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

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 hareng est naturellement riche 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. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des oméga sera la plus favorable.



Désignation							
Filets de hareng doux fumés sous skin 200g							
Date de création :		17/03/2021		Page :		2/2	
Date de révision :		31/03/2022		Ref :		C-D-114	
Code article :		4401		Gencod :		346182001901(1)	
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C et à consommer dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		24 jours	
				DLC totale :		35 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Filets de HARENG (<i>Clupea harengus</i>) (96%) (Origine : pêché en Atlantique Nord-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), sel (4%). Allergène : POISSON				Valeur énergétique :		622kJ/149kcal	
				Matières grasses :		9,1g	
				Dont acides gras saturés :		2,1g	
				Glucides :		0g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		17g	
				Sel :		4g	
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. 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			Abs dans 25g				
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	0,231	0,2	230	145	22	Emballage primaire : barquette PP + film alimentaire - conditionné sous SKIN Carton neutre
Carton	10	2,434	2	235	300	120	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Etui, barquette et film à 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