



FUMAGE À L'ANCIENNE

Dès de hareng doux, fumés huile et aromates - 1kg



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

Egouter les filets, 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 la quasi-totalité de 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. Sa combinaison avec le hareng doux favorise l'assimilation des oméga.



Désignation							
Dès de hareng doux fumé huile et aromates 1kg							
Date de création :	19/10/2010	Page :	2/2	Code article :	30		
Date de révision :	22/08/2022	Ref :	C-D-29	Gencod :	3461820011206		
Transport et conservation							
A consommer entre 0°C et +4°C sous couverture d'huile dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		24 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Dès de HARENG (<i>Clupea harengus</i> - pêché en Atlantique Nord-Est (sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), huile de colza, sel, carottes, oignon, laurier, thym et poivre noir. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :		883kJ/212kcal	
				Matières grasses :		16g	
				Dont acides gras saturés :		2,5g	
				Glucides :		0,7g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		17g	
				Sel:		3,5g	
Critère à DLC		m		Produit transformé en France Estampille sanitaire : 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					
E.coli/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/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	1,61	1,56	200	140	96	Conditionné en barquette rectangulaire PP cristal avec couvercle inviolable
Carton	2	3,22	3,12	300	200	130	Sur-emballage carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité-R&D-Environnement			 Barquette + couvercle : bac de tri			