



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de maquereau fumés à la provençale - 200G / 1kg



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B3

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Pêchés en Atlantique Nord-Est, les filets de maquereau sont longs et épais. Leur salage au sel de mer et fumage à chaud leur donnent leur texture moelleuse. Les filets sont simplement assaisonnés d'épices à la provençale. 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

Les filets se consomment habituellement froid l'été en salade et plutôt chaud l'hiver, réchauffés au four accompagnés de pommes de terre vapeur.

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 filets 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. Nos maquereaux sont riches en vitamine B12, vitamine B3, et en vitamine D. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme.

Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la moitié de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.



| Désignation | | | | | | | |
|--|------------------------------------|--------------------|-------------------|---|----------------------------|------------------|--|
| FILETS DE MAQUEREAU FUMES A LA PROVENCALE MAP 200G / 1kg | | | | | | | |
| Date de création : | 28/02/2020 | Page : | 2/2 | Code article | 313 : 3461820070081 (200g) | | |
| Date de révision : | 11/08/2022 | Ref : | C-D-303/313 | et Gencod | 303 : 3461820070029 (1kg) | | |
| 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 : | | 16j | |
| Composition | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| Filets de MAQUEREAU (<i>Scomber scombrus</i> , pêché au chalut en mer du Nord et Ouest Ecosse), sel, épices provençales. Allergène : Poisson - Peut contenir des traces de GLUTEN, CELERI et MOUTARDE. | | | | Valeur énergétique : | | 1161kJ (279kCal) | |
| | | | | Matières grasses : | | 22g | |
| | | | | Dont acides gras saturés : | | 6,0g | |
| | | | | Oméga 3 : EPA + DHA | | 3,83g | |
| | | | | Glucides : | | 1,8g | |
| | | | | Dont sucres : | | 0g | |
| | | | | Protéines : | | 19g | |
| | | | | Sel: | | 2,0g | |
| | | | | Vitamines B3 : | | 10mg | |
| | | | | Vitamines B12 : | | 9,91µg | |
| Vitamines D : | | 5,2µg | | | | | |
| Critère à DLC | | m | | Produit transformé en France par JC DAVID 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) Présence d'arêtes Présence de peau | | | |
| Flore 30°C/g | | 1 000 000 | | | | | |
| Entérobactéries/g | | <100 | | | | | |
| E.coli/g | | <10 | | | | | |
| ASR/g | | <10 | | | | | |
| Salmonelles | | Absence | | | | | |
| 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 |
| U.V.C. (1kg) | 1 | 1,081 | 1 | 325 | 260 | 40 | Emballage primaire : Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous atmosphère modifiée (aligal 15 (50CO2/50N2)) |
| U.V.C. (200g) | 1 | 0,216 | 0,2 | 230 | 145 | 22 | |
| Carton (10*200g) | 10 | 2,372 | 2 | 490 | 205 | 100 | Carton |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Davina MILLE - responsable Qualité | | | Barquette et film à trier | | | |