



FUMAGE À L'ANCIENNE

Saumon Norvège fumé à l'ancienne - prétranché



- RICHE EN Protéines
- RICHE EN Omega 3
- RICHE EN Vitamine B12
- RICHE EN Vitamine B3
- RICHE EN Vitamine D
- RICHE EN Vitamine B6

Présentation

Nous avons choisi pour ce produit les meilleures fermes de saumon situées dans les Fjords les plus reculés de Norvège. Les saumons sont filetés par nos soins. Les filets sont ensuite salés au sel sec marin, puis fumés à l'ancienne, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les bandes sont présentées tranchés sous-vide, sur plaque noire. 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

Oter le film protecteur 20 minutes avant de servir, dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service, ajouter un tour de moulin à poivre et savourer avec un bon Pouilly fumé.

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 saumon est naturellement riche en protéines et en acides gras omégas 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 omégas 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 saumons sont riches en vitamine B12, vitamine B3, vitamine D et en vitamine B6. Ces vitamines vont être d'une grande aide dans de nombreuses fonctions de l'organisme. Ne pas cuire le saumon permet de conserver toutes ses 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					
Saumon Norvège fumé à l'ancienne prétranché 1,6-1,9					
Date de création :	06/02/2020	Page :	2/2	Code article :	611 - 613 - 615 (tranché machine) 602 - 603 - 605 (tranché main)
Date de révision :	11/05/2021	Ref :	C-D-54		
Transport et conservation					
A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	14 jours
Composition					
Ingrédients :			Valeurs nutritionnelles (pour 100g)		
Saumon (<i>Salmo salar</i> , Elevé en Norvège), sel, sucre, épices.			Valeur énergétique :		794 kJ / 190 kcal
			Matières grasses :		11 g
Allergène : Poisson			Dont acides gras saturés :		1,8 g
			Glucides :		1,1 g
			Dont sucres :		0 g
			Protéines :		23 g
			Sel :		3,0 g
Critère à DLC					
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 d'arêtes ne peut être totalement exclue.	
Flore aérobique mésophile/g		1 000 000			
Escherichia coli/g		< 10			
Staphylocoques à coagulase +/g		< 100			
Listeria monocytogènes/g		< 100			
Logistique et conditionnement					
Type	Nombre d'U.V.C.	Longueur (en mm)	Largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	680	250	45	Gaine neutre PET/PE Plaque cartonnée Intercalaires posés manuellement entre chaque tranche (tranché main) Etiquette blanche papier thermique Chaque bande est placée en boîte carton blanche à fenêtre + étiquette drapeau Norvège. l'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Rédacteur			Consignes de tri		
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité		OUI		