



Saumon Ecosse fumé Classique Entier caisse bois - poids variable



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 Lochs d'Ecosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement.

Les filets sont 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 en caisse bois, avec peau. 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

Dresser les tranches dans les assiettes ou le plat de service, ajouter un tour de moulin à poivre et savourer avec un 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 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 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 Ecosse Classique fumé à l'ancienne entier - caisse bois							
Date de création :	28/11/2022	Page :	2/2	Code article :	642		
Date de révision :	07/12/2022	Ref :	C-D-642				
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :	10 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Saumon (<i>Salmo salar</i> , Elevé en Ecosse), sel, sucre, épices. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :	832 kJ / 199 kcal		
				Matières grasses :	12 g		
				Dont acides gras saturés :	3 g		
				Oméga 3 (EPA+DHA) :	0,82 g		
				Glucides :	< 0,5 g		
				Dont sucres :	< 0,5 g		
				Protéines :	24 g		
				Sel :	3 g		
				Vitamine B3 :	100 mg		
				Vitamine B6 :	1 mg		
Vitamine B12 :	3,35 µg						
Vitamine D :	5,45 mg						
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 aérobie 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.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	1,761-2,361	1,2-1,8	675	240	45	Emballé dans du papier alimentaire ingraissable imprimé puis mis en caisse en bois. Couvercle agrafé. L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille Responsable Qualité-R&D-Environnement			Papier et caisse/couvercle bois 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 : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr