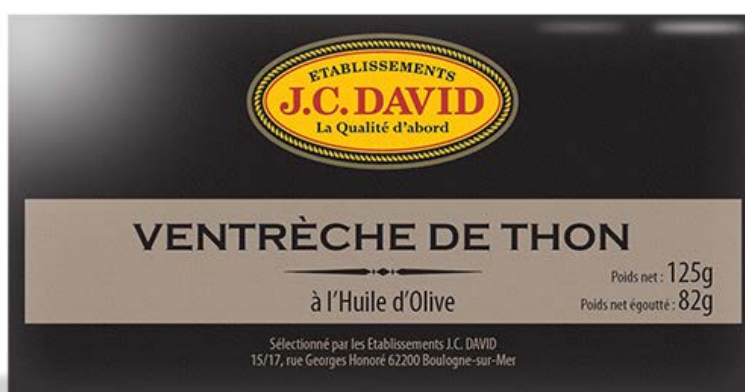




Ventrèche de Thon à l'Huile d'Olive - 125g/82g poids net égoutté



Présentation

La ventrèche est la partie la plus précieuse et la plus riche du Thon, elle provient de ses moelleuses bandes ventrales. La découpe minutieuse réalisée entièrement à la main fait de la ventrèche de thon un plat recherché, apprécié par les palais les plus raffinés.


Notre suggestion de préparation

Le déguster à température ambiante sur une tranche de pain de campagne toastée agrémenté d'un filet de citron et d'un tour de moulin à poivre.

Aspect nutritionnel

Le thon est riche en protéines, en oméga-3, en iode, en sélénium, en vitamines D, B3, B9, B12, et est source de potassium. L'huile d'olive est riche en acides gras monoinsaturés. Elle contribue à la diminution du risque de maladies telles que les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2, le cancer du sein et le cancer colorectal. Produit sans additif.



Désignation							
VENTRECHE DE THON A L'HUILE D'OLIVE 125G							
Date de création :	30/04/2018	Page :	2/2	Code article :	294		
Date de révision :	04/08/2021	Ref :	C-D-N74	Gencod :	3461820210494		
Transport et conservation							
A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à conserver au frais sous couverture d'huile et à consommer dans les 24h.				DLUO garantie à réception :	2 ans		
				DLUO totale :	5 ans		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Ventrèche de Thon Albacore (<i>Thunnus albacares</i>), huile d'olive, sel. Allergène : poisson				Valeur énergétique :	886 kJ / 212 kcal		
				Matières grasses :	12 g		
				Dont acides gras saturés :	2,4 g		
				Glucides :	0 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	26 g		
				Sel:	0,90 g		
Caractéristiques microbiologiques				Produit transformé en Italie - IT Y5G4Y 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)			
Conserve commercialisée stérile - analyses sur 10 échantillons/lot après incubation à 35°C pendant 10j							
Caractéristiques physico-chimiques							
Mercuré	≤ 1 ppm (Règlement CE 1881/2006)						
Histamine	≤ 100 ppm (Règlement CE 1441/2007)						
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	0,152	0,125	109	64	30	boîte métal + étui carton
Carton	10	1,572	1,25	305	118	66	carton + film plastique
Palette	-	-	-	800	1200	-	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Etui carton à recycler			