



Foie de Morue fumé - 120g



Présentation

Pêchés au large des Iles Féroé entre l'Islande et la Norvège, ces foies sont prélevés et parés à la main. Ils seront délicatement fumés au bois de hêtre puis disposés en morceaux entiers dans leur boîte avant d'être stérilisés.


Notre suggestion de préparation

Vider la boîte de son jus et laisser égoutter les foies dans le réfrigérateur. Étalez-le avec un couteau sur une tartine grillée d'un bon pain de campagne. Un jus de citron, un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre seront suffisants pour vous ravir de cette dégustation.

Aspect nutritionnel

Le foie de morue est riche en oméga-3, en iode, en vitamines D, E, B2, B9, B12, et est source de fer.



Désignation							
FOIE DE MORUE FUMÉ EN CONSERVE - 65G NET ÉGOUTTÉ							
Date de création :	31/08/2017	Page :	2/2	Code article :	1588		
Date de révision :	31/07/2023	Ref :	C-D-1588	Gencod :	3461820210210		
Transport et conservation							
A conserver à température ambiante (10-25°C). Après ouverture, à conserver entre 0 et 5°C et à consommer dans les 48h.					DLC garantie à réception :	1 an	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Foie de MORUE fumé (99%), sel (1%).				Valeur énergétique :		2366kJ/575kcal	
Allergène : POISSON Origine : Islande.				Matières grasses :		61g	
				Dont acides gras saturés :		10g	
				Glucides :		1,6g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		4,7g	
				Sel :		0,82g	
Fabriqué en Islande - ISA516EFTA Poids net total : 120g - Poids net égoutté : environ 65g							
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	0,2	0,12	109	64	31	boîte aluminium + cartonnnette
Carton	12	2,52	1,44	300	240	120	carton imprimé JCDavid
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Etui + boîte à trier			