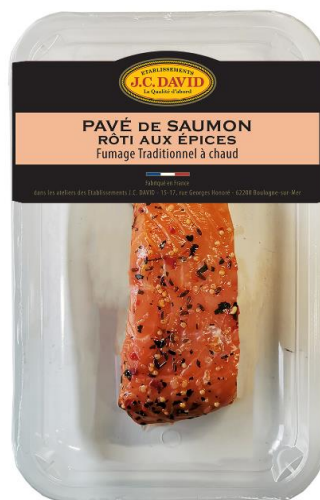




FUMAGE À L'ANCIENNE

Pavé de saumon aux épices de Provence - 120g



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 pavé fumé à chaud les meilleures fermes de saumon situées en Norvège, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement. Les poissons réceptionnés sont salés en saumure. Après, ils sont agrémentés d'épices avant d'être fumés à chaud au feu de bois. Grâce à notre procédé artisanal et la sélection rigoureuse de nos matières premières, ce produit présente un goût typique et authentique. 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


Le produit peut être dégusté en l'état. Il peut être consommé froid en salade ou tiédi accompagné d'une poêlée de légumes ou de pommes de terre.

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



Désignation							
Pavé de saumon rôti aux épices de Provence 120g sous skin							
Date de création :	16/11/2020	Page :	2/2	Code article :	4498		
Date de révision :	31/07/2023	Ref :	C-D-4498	Gencod :	3461820079138		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24 heures après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		12 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Saumon (<i>Salmo salar</i>) , sel de mer, épices provençales Origine : Elevé en Norvège. Allergène : poisson - Traces possibles de gluten, céleri et moutarde .				Valeur énergétique :		205 kcal / 856 kJ	
				Matières grasses :		12 g	
				Dont acides gras saturés :		2,8 g	
				Glucides :		1,6	
				Dont sucres :		< 0,5 g	
				Protéines :		23 g	
				Sel :		2,4 g	
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 de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore aérobie mésophile/g		1 000 000					
E. 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
UVC	1	0,151	0,12	230	145	22	Barquette PP + Film alimentaire – conditionné sous skin
Carton	10	1,634	1,2	235	300	120	Carton automatique blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Barquette à trier et film à jeter			

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 : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr