



Filets de hareng doux fumés façon kipper - 200g



RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine D

Présentation

Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng est salé en saumure, puis lentement fumé dans nos coresses (fours à bois traditionnels).

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 ainsi que l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Tremper les filets, de préférence dans l'huile de colza préalablement agrémentée d'émincés d'oignons et de fines rondelles de carottes, de thym et de laurier. Réserver au frais quelques jours avant de déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

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 hareng 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. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des oméga sera la plus favorable.



Désignation							
FILETS DE HARENG DOUX FUMES FACON KIPPER SOUS VIDE 200G							
Date de création :	09/08/2023	Page :	2/2	Code article :	60		
Date de révision :		Ref :	C-D-60	Gencod :	346182003660(5)		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture de la pochette, dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		24 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Filets de HARENG (<i>Clupea harengus</i>) (96%) (Origine : pêché en Atlantique Nord-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), sel (4%). Allergène : POISSON				Valeur énergétique :		658kJ/158kcal	
				Matières grasses :		10g	
				Dont acides gras saturés :		2,3g	
				Glucides :		<0,5g	
				Dont sucres :		<0,5g	
				Protéines :		17g	
Sel:		4g					
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 30°C/g		1 000 000					
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Absence dans 25g					
Listeria monocytogènes/g		Absence dans 25g					
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	0,229	0,2	210	90	20	sachet transparent PA/PE - l'Emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
Carton	10	2,44	2	400	255	55	
Palette	2250	549	450	1200	800	1500	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement			 sachet 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