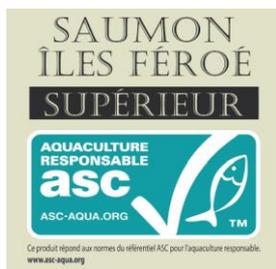




## Saumon Îles Feroe ASC fumé à l'ancienne à la ficelle - Tranché



### Présentation

Nous avons choisi pour ce produit les meilleures fermes de saumon situées dans les îles Feroe, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement avec un mode d'élevage durable.

Les saumons sont filetés. Les filets sont ensuite salés au sel sec marin, puis fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les bandes sont présentées, avec peau, sur plaque noire. Ils sont conditionnés sous vide. 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

Oter le film protecteur 20 minutes avant de servir, 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							
<b>Saumon Îles Feroe ASC fumé à l'ancienne à la ficelle tranché</b>							
Date de création :	15/11/2023	Page :	2/2	Code article :	721 - 0,9/1,2 kg		
Date de révision :	11/04/2025	Ref :	733		722 - 1,3/1,6 kg 724 - 1,6/1,9 kg		
Motif de révision :				changement poids brut pour les codes 722 et 724			
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture du sachet dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		14 jours	
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Saumon ASC</b> ( <i>Salmo salar</i> , Elevé aux îles Feroe), sel, sucre, épices. <b>Allergène :</b> Poisson n° ASC-C-02977 Ce produit répond aux normes du référentiel ASC pour l'aquaculture responsable. <a href="http://www.asc-aqua.org">www.asc-aqua.org</a>				Valeur énergétique :		901 kJ / 216 kcal	
				Matières grasses :		13 g	
				Dont acides gras saturés :		2,1 g	
				Oméga 3 (EPA+DHA) :		1,04 g	
				Glucides :		0 g	
				Dont sucres :		0 g	
				Protéines :		25 g	
				Sel :		3,0 g	
				Vitamine B3 :		100 mg	
				Vitamine B6 :		1 mg	
Vitamine B12 :		3,35 µg					
Vitamine D :		5,45 mg					
Critère à DLC							
Critère à DLC		m		<p style="text-align: center;">Produit transformé en France – FR 62-160-703-CE Produit fini <b>non ionisé</b>. Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)</p> <p style="text-align: center;">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.</p>			
Flore aérobique 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	1,277-1,577 1,812-2,112 2,112-2,412	0,9-1,2 1,3-1,6 1,6-1,9	640	220	40	Gaine neutre PET/PE Plaque cartonnée Etiquette blanche papier thermique Boîte carton - L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Carton	4	-	-	680	250	50	Carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille - Responsable Qualité			 Plaque carton et gaine plastique à trier			