



Poutargue sur plaque 100grs/150grs/200grs



Présentation

Poutargue signifie "oeufs de poisson salés et séchés". Il s'agit d'une poche d'oeufs de mullet recueillie quand les femelles sont pleines. Produit de luxe, la Poutargue possède un goût unique et une saveur particulièrement agréable sous la langue.

Notre suggestion de préparation

Couper votre Poutargue à partir du coté plus étroit.

On la déguste à l'apéritif, en tranches sur du pain ou des toasts. En hors d'oeuvre, taillée en tranches fines et arrosée d'huile d'olive et de citron. Pour conserver au mieux vos Poutargues, nous vous recommandons de les envelopper, une fois entamées, dans du film alimentaire et de les conserver au frais entre 2°C et 4°C.



| Désignation | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|-------------------|------------------|--|--------------------|--------------------|--|
| POUTARGUE SUR PLAQUE 100G/150G | | | | | | | |
| Date de création : | 09/03/2023 | Page : | 2/2 | Code article / | 0095/3461820080950 | | |
| Date de révision : | 06/08/2024 | Ref : | C-D-95/96 | Gencod : | 0096/3461820080967 | | |
| Transport et conservation | | | | | | | |
| A conserver à 10°C dans un endroit sec et frais - A conserver au frais après ouverture. | | | | DDM garantie à réception : | | 6 mois | |
| Composition | | | | | | | |
| Ingrédients : | | | | Valeurs nutritionnelles (pour 100g) | | | |
| Œufs de MULET Mugil cephalus sauvage (pêche au chalut, zone FAO 34 (Atlantique centre ouest)), sel. | | | | Valeur énergétique : | | 1693 kJ / 399 kcal | |
| | | | | Matières grasses : | | 26,95 g | |
| Allergènes : Poisson et produits à base de poisson | | | | Dont acides gras saturés : | | 6,5 g | |
| Déclaration conforme au règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. | | | | Glucides : | | 1,7 g | |
| | | | | Dont sucres : | | < 0,5 g | |
| | | | | Protéines : | | 38,4 g | |
| Produit garanti sans OGM , sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé . | | | | Sel: | | 5,02 g | |
| Caractéristiques microbiologiques (reg CE n°2073/2005 - FCD 2010) | | | | Caractéristiques organoleptiques | | | |
| Flore aérobie 30°C | | 1 000 000/g | | Agrément sanitaire FR 93 001 66 CE | | | |
| Escherichia coli | | <10/g | | | | | |
| Staphylocoques coagulase + | | <100/g | | | | | |
| Clostridium perfringens | | <10/g | | | | | |
| Salmonella | | Absence dans 25g | | | | | |
| Listeria monocytogenes | | Absence dans 25g | | | | | |
| Logistique et conditionnement | | | | | | | |
| Type | Nombre d'U.V.C. | Poids Brut (en g) | Poids net (en g) | longueur (en mm) | largeur (en mm) | Hauteur (en mm) | Conditionnement |
| U.V.C. (100) | 1 | 115 | 100 | 220 | 110 | 20 | plaque cartonnée et sachet plastique PA/PE |
| U.V.C. (150) | 1 | 165 | 150 | 220 | 110 | 20 | |
| Présentoir | variable | | | 400 | 250 | 120 | carton blanc |
| Rédacteur | | | | Consignes de tri | | | |
| Nom | Mylène HADOUX - Technicienne Qualité | | |  Plaque carton et sachet plastique à trier | | | |