



ACRAS de Haddock

500G sous atmosphère modifiée



Désignation légale de vente

Acras de haddock

Présentation

Découvrez nos acras de haddock : une recette originale qui associe le moelleux des acras traditionnels et le goût unique du haddock fumé à l'ancienne. Un produit pratique, savoureux et convivial, qui se déguste sur le pouce ou se partage à l'apéritif entre amis.

Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les acras sur une plaque de cuisson. Enfourner environ 10 minutes thermostat 5 (150°C).

A la poêle : sans ajout de matières grasses, faire revenir 10 minutes à feu moyen.



Désignation							
Acras de haddock sous atmosphère modifiée							
Date de création :		08/08/2025		Page :		2/2	
Date de révision :		23/09/2025		Ref :		C-D-770	
Code article :		770		Gencod :		346182040770(2)	
Motif de la révision : ajout critères FCD pour la conformité microbiologique							
Transport et conservation							
À conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 2 jours après ouverture.				DLC garantie :		14 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HADDOCK (POISSON) (Eglefin fumé) 39%, eau, farine de BLE , ŒUF , flocon de pomme de terre, LAIT , oignon, ail, sel, levure chimique (amidon de maïs, bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), piment fort, muscade, persil. Cuisson à l'huile de tournesol. Allergènes : POISSON , BLE , ŒUF , LAIT .				Valeur énergétique :		818kJ/195Kcal	
				Matières grasses :		7,8g	
				Dont acides gras saturés :		1,1g	
				Glucides :		19g	
				Dont sucres :		2,6g	
				Protéines :		12g	
Sel:		1,2g					
Critères bactériologiques				Produit transformé en France Agrément sanitaire : FR 42-305-011 UE OGM : absence - Ionisation : non ionisé			
Conformes au règlement CE N°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement CE 2073/2005 Conformes aux critères de la FCD							
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	0,525	0,5	187	137	96	Barquette PET transparente Sous atmosphère protectrice 30% CO2 / 70% N2
Colis	4	2,32	2	310	220	200	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement			 Barquette et film plastique : bac de tri			