



NEMS de Haddock 500g 10 pièces sous atmosphère protectrice



Désignation légale de vente

Nems de haddock

Présentation

Découvrez nos délicieux nems de haddock : une création culinaire qui allie le croustillant d'une pâte fine et dorée à la richesse aromatique du poisson fumé. Élégante et généreuse, cette recette apporte une touche d'originalité à vos apéritifs entre amis, buffets, cocktails et cartes de restauration. Un produit exclusif et convivial, idéal pour séduire vos clients et enrichir votre offre avec une proposition qui fait vraiment la différence.

Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les nems sur une plaque de cuisson. Enfourner environ 10 minutes thermostat 7 (220°C).

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

Air Fryer : cuire 8 minutes à 200°C.



Désignation							
Nems de haddock 500g sous atmosphère protectrice							
Date de création :		08/08/2025		Page : 2/2		Code article : 771	
Date de révision :		23/09/2025		Ref : C-D-771		Gencod : 3461820407719	
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 : HADDOCK (POISSON) (Eglefin fumé) 34%, galette de BLE (farine de BLE , eau, huile de coco, sel, protéines de LAIT , amidon de BLE , maltodextrine, agent de traitement de la farine : acide ascorbique E300), oignon, carotte, CELERI rave, huile de tournesol et/ou huile de colza, sucre, vermicelles de haricot mungo (amidon de haricot mungo, amidon de pois, eau), amidon de maïs, sel (sel, anti agglomérant E535), blanc d' OEUF (blanc d' OEUF , stabilisants : E414, E415). Allergènes : POISSON, BLE, OEUF, LAIT, CELERI .					Valeurs nutritionnelles (pour 100g)		
					Valeur énergétique :		761kJ/184Kcal
					Matières grasses :		7g
					Dont acides gras saturés :		5,3g
					Glucides :		19g
					Dont sucres :		1,7g
					Protéines :		8g
					Sel:		1,9g
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			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavidsalaison@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr