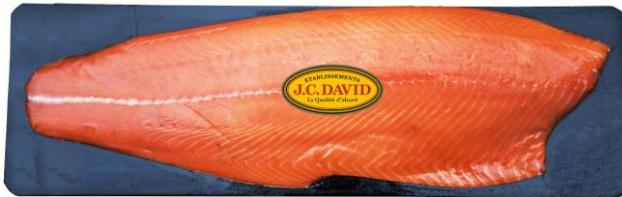




Saumon îles Feroe fumé à l'ancienne bande entière 1,5-1,8 kg

FUMAGE DELICAT



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 filets sont salés à la main au sel de Guérande, puis fumés à l'ancienne, dans de véritables fours à bois traditionnels avec des copeaux d'Aulne et de Cerisier. Ce savoir-faire confère à notre saumon un fumage délicat et un goût subtil. Le produit est présenté en fines tranches sur plaque cartonnée et conditionné 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 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 omégas 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 omégas 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

Saumon îles Feroe fumé à l'ancienne bande entière 1,5-1,8kg fumage Délicat

Date de création :	07/10/2025	Page :	2/2	Code article :	1654
Date de révision :		Ref :	C-D-1654		
Motif de révision :					

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

Ingédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)
SAUMON (POISSON) (<i>Salmo salar</i> , élevé aux îles Feroe) 97%, sel, épices.	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	m	Produit transformé en France – FR 62-160-703-UE 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 d'arêtes ne peut être totalement exclue.
Flore aérobie 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	1,712-2,012	1,5-1,8	640	220	40	Sachet transparent PA/PE. Plaque cartonnée. 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 R&D Environnement	 sachet + plaque = bac de tri
-----	---	--

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@jcdaid.fr - site : www.jcdaid.fr