



FUMAGE À L'ANCIENNE

Tarama Traiteur Nature 80% œufs de cabillaud fumés Pot plastique 90g



RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Omega 3

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine E

Présentation

Le cabillaud est le deuxième poisson le plus vendu en France. Ses œufs sont extraits manuellement avant d'être salés au sel sec et fumés à chaud. Dans leur conditionnement final, les œufs de cabillaud sont mélangés à de l'huile d'olive. 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

Produit consommable en l'état. Servez frais accompagné de petites pitas ou de blinis.

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 tarama est 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.

Les œufs de cabillaud sont salés manuellement au sel sec, et couvrent naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).

Produit sans additif.



Désignation									
Tarama Traiteur Nature 80% œufs de cabillaud fumés									
Date de création :	09/12/2025	Page :	2/2	Code article :	147				
Date de révision :		Ref :	C-D-147	Gencod :	3461820081476				
Motif de révision :									
Transport et conservation									
A conserver entre 0 et +4°C.				DLC garantie à réception :		10 jours			
Composition									
Ingrédients :	Valeurs nutritionnelles (pour 100g)								
Œufs de cabillaud fumés 80% (œufs de cabillaud (<i>Gadus morhua</i> - pêché en Atlantique Nord Est), sel), huile d'olive.	Valeur énergétique :	288 kcal / 1198 kJ							
Allergènes : poisson .	Matières grasses :	21 g							
Peut contenir des traces de lait, céleri, gluten, moutarde .	Dont acides gras saturés :	1,4 g							
	Oméga 3 (EPA + DHA) :	0,32g							
	Glucides :	0 g							
	Dont sucres :	0 g							
	Protéines :	24 g							
	Sel:	2,0 g							
	Vitamines B12 :	2,7µg							
	Vitamines E :	9mg							
Critère à DLC		m	Fumé et fabriqué en France – FR 62-160-703-UE						
Flore 30°C/g		1 000 000	Produit fini non ionisé . Ne contient pas d'ingrédient ionisé.						
E.coli/g		<10	Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003)						
Staphylococcus aureus/g		<100	Absence de corps étrangers dangereux.						
Salmonella/g		non détecté							
Listeria monocytogenes/g		non détecté							
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	0,105	0,09	95	95	45	Pot + couvercle PP L'emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004		
carton ouvert	11	1,315	0,99	300	235	125			
présentoir fermé	11	1,305	0,99	400	250	55			
Rédacteur				Consignes de tri					
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement				POT ET COUVERCLE PLASTIQUE : 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@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr