



FUMAGE À L'ANCIENNE



Le filet de hareng doux Label Rouge - 1kg



RICHE EN Omega 3

RICHE EN Protéines

RICHE EN Vitamine B12

RICHE EN Vitamine D



Présentation

Pêché dans les eaux froides au large de la Norvège, ce Hareng est salé en saumure, puis lentement fumé dans nos coresses (fours à bois traditionnels), avant d'être débarrassé de sa peau. Un petit trou en haut de chaque filet et des reflets argentés, tels sont les témoins d'une préparation de haute qualité, signée J.C.David.

Nos labels entrepreneurs + engagés, EPV, label rouge et saveur en'Or sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, l'excellence du savoir-faire français, la qualité supérieure de nos produits et la valorisation des produits locaux.

Notre suggestion de préparation

Tremper les filets, de préférence dans l'huile de colza préalablement agrémentée d'émincés d'oignons et de fines rondelles de carottes, de thym et de laurier. Réserver au frais quelques jours avant de déguster à température ambiante accompagné de pommes de terre fermes et tièdes.

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 hareng 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. Les filets sont riches en vitamine B12 et en vitamine D. Ne pas cuire les filets permet de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé). Produit sans additif.

L'huile de colza a le ratio (oméga9)/(oméga6)/(oméga3) le plus équilibré. En la combinant avec le hareng doux, l'assimilation des omégas sera la plus favorable.



Désignation

FILETS DE HARENG DOUX SOUS VIDE LABEL ROUGE 1KG

Date de création : 27/01/2009 Page : 2/2 Code article : 170

Date de révision : 01/12/2025 Ref : C-D-170 Gencod : 3461820010063

Motif de révision : mise à jour critères microbiologiques + emballage

Transport et conservation

A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la durée de vie.

DLC garantie à réception :

24 jours

Composition

Ingrédients :

Filets de HARENG (*Clupea harengus*) (96%) (Origine : pêché en Atlantique Nord-Est (Sous-zone II : Mer de Norvège et autre sous-zone), au chalut et à la senne), sel (4%).

Allergène : POISSON

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique :	658kJ/158kcal
Matières grasses :	10g
Dont acides gras saturés :	2,3g
Oméga 3 (EPA + DHA) :	0,66g
Glucides :	<0,5g
Dont sucres :	<0,5g
Protéines :	17g
Sel:	4g
Vitamine D :	17,7µg
Vitamine B12 :	13,4µg

Critère à DLC

m

Flore aéробie 30°C/g	1 000 000
Rapport Flore / lactique	<10
Escherichia coli/g	<10
Staphylocoques à coagulase +/g	<100
Listeria monocytogenes/g	<100

Produit transformé en France.

FR 62-160-703-CE.

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 de fines arêtes ne peut

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	1,086	1	230	270	33	Film supérieur PET/PE imprimé. Film inférieur PA/PE transparent. L'Emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
Carton	10	11,244	10	400	295	180	
Palette	360	429,784	360	1200	800	1350	

Rédacteur

Consignes de tri

Nom	Davina Mille Responsable Qualité - R&D - Environnement	 Film : 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