



## FUMAGE À L'ANCIENNE

### Chutes de saumon fumé - 1 kg



RICHE EN  
Protéines

RICHE EN  
Omega 3

RICHE EN  
Vitamine B12

RICHE EN  
Vitamine B3

RICHE EN  
Vitamine D

RICHE EN  
Vitamine B6

#### Présentation

Les saumons sont filetés, salés au sel sec marin, puis fumés à l'ancienne, dans de véritables fours à bois traditionnels. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel. Les chutes de saumon sont obtenues à partir des plus petites tranches découpées à la tête et à la queue de chaque filet de saumon lors de leur transformation sous forme de plaques traiteur ou de barons. 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

Ouvrir le sachet 20 min avant de déguster le produit en l'état dans une salade ou réchauffé en plat cuisiné.  
Idéal pour œufs brouillés, omelette, pâtes, quiches.

#### 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 oméga 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 oméga 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

### Chutes de saumon fumé - sous-vide en 1kg

Date de création : 15/10/2020 Page : 2/2 Code article : 677

Date de révision : 05/01/2026 Ref : C-D-677 Gencod : 346182006086(0)

Motif de révision : mise à jour liste des ingrédients (retrait sucre) - estampille : remplacement CE par UE

## Transport et conservation

A conserver entre 0 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

### Ingrediénts :

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

SAUMON ( <i>Salmo salar</i> , élevé aux îles Féroé ou en Norvège), sel, épices.  Allergène : POISSON	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.

## 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	1,012	1	217	70	300	Sachet cristal PA/PE L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Carton	12	12,368	12	400	300	185	Carton blanc sérigraphié JCDAVID

## Rédacteur

## Consignes de tri

Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement		Sachet 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](mailto:jcdavidsalaison@jcdavid.fr) - site : [www.jcdavid.fr](http://www.jcdavid.fr)