

FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de Haddock - 2kg



SANS
Matières Grasses

RICHE EN
Protéines

RICHE EN
Iode

RICHE EN
Vitamine B12

RICHE EN
Vitamine B6

Riche en



Présentation

Nos Eglefins suivent à la lettre une préparation digne d'un savoir-faire ancestral. Ils sont saumurés, puis plongés dans du rocou, fruit dont le pigment naturel donne au produit sa couleur caractéristique. Après maturation, le poisson est délicatement positionné dans nos coresses (fours à bois traditionnels) pour être fumé à froid. Plusieurs heures plus tard, le Haddock révèle sa chair douce et moelleuse. Nos labels entrepreneurs + engagés, MSC et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des produits issus de la pêche durable, des méthodes de préparation ancestrales et artisanales, et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation


Pour les moins gourmands de sel, laisser tremper vos filets une nuit dans de l'eau, au frais. A faire pocher ensuite dans une préparation composée à moitié d'eau et à moitié de lait. Laisser votre poisson environ 7 à 10 minutes et le sortir lorsque les écailles commencent à se détacher. A accompagner de pommes de terre cuites ou mises en purée.

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 haddock est naturellement riche en protéines, riche en iode, riche en vitamine B12 et sans matières grasses. Notre produit est saumuré manuellement au sel de mer, et couvre naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).

Un filet trempé dans de l'eau va voir sa concentration en sel diminuer du fait de l'absorption du sel dans l'eau.



Désignation							
Filets de Haddock moyen - 2 kg sous-atmosphère modifiée							
Date de création :	04/02/2021	Page :	2/2	Code article :	232		
Date de révision :	24/03/2026	Ref :	C-D-232	Gencod :	3461820020109		
Nomenclature douanière :	03054980						
Motif de révision :	mise à jour ingrédients, estampille sanitaire (CE -> UE) - retrait N° fax - ajout nomenclature douanière						
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture de la barquette, dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	14 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Eglefin MSC (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché à la ligne, aux chalut, hameçon, senne en ANE : eaux islandaises), sel de mer, colorant : norbixine de rocou. Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC N°MSC-C-51479. Allergène : poisson				Valeur énergétique :		316 kJ (74 kcal)	
				Matières grasses :		0g	
				Dont acides gras saturés :		0g	
				Glucides :		0g	
				Dont sucres :		0g	
				Protéines :		18g	
				Sel :		3,2g	
				Iode :		255µg	
				Vitamines B12 :		1,6µg	
				Vitamines B6 :		0,4mg	
Sélénium :		28µg					
Critère à DLC							
Critère à DLC		m		Produit transformé en France N° d'agrément : 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 de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
Coliformes 44°C/g		<10					
ASR/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
Salmonelles		Abs dans 25g					
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	2,106	2	325	260	80	Barquette PP noire et film cristal PET/PE/OVEH/PP L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille Responsable Qualité R&D Environnement			 Barquette et film : bac de tri			