



## Filets de Haddock MSC fumés à l'ancienne 3kg - barquette sous atm



SANS  
Matières Grasses

RICHE EN  
Protéines

RICHE EN  
Iode

RICHE EN  
Vitamine B12

RICHE EN  
Vitamine B6

Riche en  
Selenium



### 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 MSC fumé à l'ancienne barquette sous atmosphère modifiée 3kg							
Date de création :	06/10/2023	Page :	2/2	Code article /	244 / non		
Date de révision :	26/03/2026	Ref :	C-D-244	Gencod :			
Nomenclature douanière :	03054980						
Motif de révision :	mise à jour ingrédients - retrait N° fax - ajout nomenclature douanière						
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	14 jours		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Eglefin MSC</b> ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> - pêché à la ligne, aux chalut, hameçon, senne en ANE : eaux islandaises), sel de mer, colorant : norbixine de rocou.  <b>Produit issu d'une pêche durable respectueuse de l'espèce et de son environnement – label MSC N°MSC-C-51479.</b>  <b>Allergène :</b> 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					
<b>Critère à DLC</b>		<b>m</b>		Produit transformé en France N° d'agrément : FR 62-160-703-UE Produit fini <b>non ionisé</b> . Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit <b>non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM</b> 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					
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
barquette 3kg	1	3,106	3	325	260	80	Barquette PP noire et film cristal PET/PE/EVOH/PP. L'Emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004.
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille Responsable Qualité R&D Environnement			 <b>BARQUETTE ET FILM : BAC DE TRI</b>			