



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de hareng doux, fumés - 200g sous skin



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 et label rouge 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 et la qualité supérieure de nos produits.

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 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. 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 oméga sera la plus favorable.



Désignation							
Filets de hareng doux fumés sous skin 200g							
Date de création :	17/03/2021	Page :	2/2	Code article :	4401		
Date de révision :	04/03/2026	Ref :	C-D-4401	Gencod :	346182001901(1)		
Motif de révision :	ajout délai après ouverture, mise à jour ingrédients et valeurs nutri, retrait n° fax						
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :	24 jours		
				DLC totale :	35 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Filets de HARENG (POISSON) (<i>Clupea harengus</i> , pêché au Chalut en Atlantique Nord-Est en Mer de Norvège), sel.				Valeur énergétique :	658kJ/158kcal		
				Matières grasses :	10g		
				Dont acides gras saturés :	2,3g		
				Oméga 3 (EPA + DHA) :	0,66g		
				Glucides :	0g		
				Dont sucres :	0g		
				Protéines :	17g		
				Sel:	4,0g		
				Vitamine D :	17,7µg		
Vitamine B12 :	13,4µg						
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 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		Abs dans 25g					
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	0,231	0,2	230	145	22	Emballage primaire : barquette PP + film alimentaire - conditionné sous SKIN Carton neutre
Carton	10	2,434	2	235	300	120	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité-R&D-Environnement			Etui, barquette et film : bac de tri			