



ACRAS de Haddock 500G sous atmosphère modifiée



Désignation légale de vente

Acras de haddock

Présentation


Découvrez nos acras de haddock : une recette originale qui associe le moelleux des acras traditionnels et le goût unique du haddock fumé à l'ancienne. Un produit pratique, savoureux et convivial, qui se déguste sur le pouce ou se partage à l'apéritif entre amis.

Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les acras sur une plaque de cuisson. Enfourner environ 10 minutes thermostat 5 (150°C).

A la poêle : sans ajout de matières grasses, faire revenir 10 minutes à feu moyen.



Désignation							
Acras de haddock sous atmosphère modifiée							
Date de création :	08/08/2025	Page :	2/2	Code article :	770		
Date de révision :	09/04/2026	Ref :	C-D-770	Gencod :	346182040770(2)		
Motif de la révision :	MAJ Ingrédients, valeurs nutritionnelles, conditionnement, ogm , ionisation						
Transport et conservation							
À conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 2 jours après ouverture.				DLC garantie :	14 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HADDOCK (POISSON) (33,94 %) : Eglefin fumé (sel, norbixine de rocou), Galette de BLÉ (29,86 %) : eau, farine de BLÉ , sel, huile végétale; oignons, carottes, CÉLÉRI rave, vermicelle (haricot mungo, pois, amidon de maïs, eau, amidon de pomme de terre), fécule de pomme de terre, blanc d' OEUFS (blanc d' OEUFS , stabilisants E414, E415), huile de tournesol, sucre. Allergènes : POISSON, BLE, OEUF, LAIT. Traces possibles de CRUSTACES				Valeur énergétique :	761kJ/184Kcal		
				Matières grasses :	7g		
				Dont acides gras saturés :	5,3g		
				Glucides :	19g		
				Dont sucres :	1,7g		
				Protéines :	8g		
				Sel:	1,9g		
Critères bactériologiques				Produit transformé en France Agrément sanitaire : FR 42-305-011 UE			
Conformes au règlement CE N°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement CE 2073/2005 Conformes aux critères de la FCD							
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	0,525	0,5	187	137	96	Barquette PET transparente Sous atmosphère protectrice 30% CO2 / 70% N2
Colis	6	6,32	3	295	225	215	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement Modification : Cloé Amat - Ingénieure Qualité			 Barquette et film plastique : bac de tri			

Sélectionné par les Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - e-mail : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr