



NEMS de Haddock 500g 10 pièces sous atmosphère protectrice



Désignation légale de vente

Nems de haddock

Présentation

Découvrez nos délicieux nems de haddock : une création culinaire qui allie le croustillant d'une pâte fine et dorée à la richesse aromatique du poisson fumé. Élégante et généreuse, cette recette apporte une touche d'originalité à vos apéritifs entre amis, buffets, cocktails et cartes de restauration. Un produit exclusif et convivial, idéal pour séduire vos clients et enrichir votre offre avec une proposition qui fait vraiment la différence.


Notre suggestion de préparation

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les nems sur une plaque de cuisson. Enfourner environ 10 minutes thermostat 7 (220°C).

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

Air Fryer : cuire 8 minutes à 200°C.



Désignation							
Nems de haddock 500g sous atmosphère protectrice							
Date de création :	08/08/2025	Page :	2/2	Code article :	771		
Date de révision :	09/04/2026	Ref :	C-D-771	Gencod :	3461820407719		
Motif de la révision :	MAJ listes ingrédients, MAJ allergènes, MAJ conditionnement, MAJ OGM et ionisation						
Transport et conservation							
À conserver entre 0 et 4°C. À 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, CÉLERI rave, vermicelle (haricot mungo, pois, amidon de maïs, eau, amidon de pomme de terre), fécule de pomme de terre, blanc d' OEUF S (blanc d' OEUF S, stabilisants E414, E415), huile de tournesol, sucre. Allergènes : POISSON, BLE, OEUF, CELERI . 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	220	155	62	Barquette PET transparente Sous atmosphère protectrice 30% CO2 / 70% N2
Colis	6	3,32	3	295	225	215	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité - R&D - Environnement Correction : Cloé Amat 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 : jcdavidsalaison@jcdauid.fr - site : www.jcdauid.fr