



FUMAGE À L'ANCIENNE

Emincés de Haddock à l'huile et aux arômes - 2kg



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. Les filets sont alors coupés et conditionnés en barquette, recouverts d'huile de colza agrémentée d'émincés d'oignons et de poivre.

Nos labels entrepreneurs + engagés et EPV sont à l'image de nos valeurs, vous assurant des pratiques éthiques et responsables, des méthodes de préparation ancestrales et l'excellence du savoir-faire français.

Notre suggestion de préparation

Après égouttage, les émincés peuvent être dégustés avec une salade tiède de pommes de terre.

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, en vitamines B12 et B6 et en Sélénium. 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).



Désignation							
Emincés de haddock à l'huile et aux arômes - 2kg							
Date de création :	16/10/2020	Nomenclature douanière :	03054980	Code article :	112		
Date de révision :	19/05/2026	Ref :	C-D-112	Gencod :	3461820020116		
Motif de révision :	mise à jour logo PME+ - présentation produit - délai consommation après égouttage - liste ingrédients - n° agrément - informations conditionnement - retrait n° fax						
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C et à consommer dans la limite de la durée de vie. Après égouttage, à consommer dans les 24h.				DLC garantie à réception :	8 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g égouttés)			
Eglefin (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>) (pêché au Chalut, Lignes, Hameçons, Senne, en Atlantique Nord Est, en Islande), huile de colza 28%, sel, aromates 1% (oignons, poivre noir), colorant naturel : norbixine de rocou. Allergène : Poisson				Valeur énergétique :	826 kJ/199 kcal		
				Matières grasses :	15g		
				Dont acides gras saturés :	1,2 g		
				Glucides :	0,8 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	14 g		
				Sel:	2,4 g		
				Iode :	255µg		
				Vitamines B12 :	1,6µg		
				Vitamines B6 :	0,4mg		
Sélénium :	28µg						
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 monocytogenes/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	2,163	2	325	265	80	Barquette noire en PP + film transparent PET/PE/EVOH/PP + couvercle plastique transparent. L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004
COLIS	2	4,71	4	400	295	180	carton blanc
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE Responsable Qualité-R&D-Environnement			Barquette + film + couvercle plastique : bac de tri			