



## Tarama Traiteur Nature 80% œufs de cabillaud fumés Pot plastique 90g



RICHE EN  
Protéines

RICHE EN  
Omega 3

RICHE EN  
Vitamine B12

RICHE EN  
Vitamine E

### Présentation

Le cabillaud est le deuxième poisson le plus vendu en France. Ses œufs sont extraits manuellement avant d'être salés au sel sec et fumés à chaud. Dans leur conditionnement final, les œufs de cabillaud sont mélangés à de l'huile d'olive. 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 artisanales et l'excellence du savoir-faire français.

### Notre suggestion de préparation

Produit consommable en l'état. Servez frais accompagné de petites pitas ou de blinis.


### 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 tarama est 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 œufs de cabillaud sont salés manuellement au sel sec, et couvrent naturellement la quasi-totalité de vos apports journaliers recommandés par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé).

Produit sans additif.



Désignation							
<b>Tarama Traiteur Nature 80% œufs de cabillaud fumés</b>							
Date de création :	09/12/2025	Code douanier	16042090	Code article :	147		
Date de révision :	25/06/2026	Ref :	C-D-147	Gencod :	3461820081476		
Motif de révision :	Ajout code douanier + mise à jour mention "traces de ..."						
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C.				DLC garantie à réception :	10 jours		
				DLC totale :	15 jours		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b>			
Œufs de <b>cabillaud</b> fumés 80% (œufs de <b>cabillaud</b> ( <i>Gadus morhua</i> - pêché en Atlantique Nord Est), sel), huile d'olive.  Allergènes : <b>poisson</b> . Peut contenir des traces de <b>lait</b>				Valeur énergétique :	288 kcal / 1198 kJ		
				Matières grasses :	21 g		
				Dont acides gras saturés :	1,4 g		
				Oméga 3 (EPA + DHA) :	0,32g		
				Glucides :	0 g		
				Dont sucres :	0 g		
				Protéines :	24 g		
				Sel:	2,0 g		
				Vitamines B12 :	2,7µg		
Vitamines E :	9mg						
Critère à DLC		m		Fumé et fabriqué en France – 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.			
Flore 30°C/g		1 000 000					
E.coli/g		<10					
Staphylococcus aureus/g		<100					
Salmonella/g		non détecté					
Listeria monocytogenes/g		non détecté					
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	0.105	0.09	95	95	45	Pot + couvercle PP L'emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
présentoir fermé	11	1.305	0.99	400	250	55	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Maryne LOZINGUEZ Ingénieure R&D			 <b>POT ET COUVERCLE PLASTIQUE : BAC DE TRI</b>			