



FUMAGE À L'ANCIENNE

## Le filet de hareng doux Label Rouge - 1kg



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, l'excellence du savoir-faire français, la qualité supérieure de nos produits et la valorisation des produits locaux.

### 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							
<b>FILETS DE HARENG DOUX SOUS VIDE LABEL ROUGE 1KG</b>							
Date de création :	27/01/2009	Code douanier :	03054200	Code article :	170		
Date de révision :	15/06/2026	Ref :	C-D-170	Gencod :	346182001006(3)		
Motif de révision :	mise à jour logo PME+ / présentation / ingrédients - ajout code douanier						
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et +4°C. A consommer dans les 24h après ouverture dans la limite de la durée de vie.				DLC garantie à réception :		24 jours	
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
<b>Filets de HARENG (<i>Clupea harengus</i>) (96%)</b> (pêché en Atlantique Nord-Est en Mer de Norvège, au chalut ou à la senne), sel (4%).  <b>Allergène : POISSON</b>				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 <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. Malgré le soin apporté dans la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de fines arêtes ne peut être totalement exclue.			
Flore aérobie 30°C/g		1 000 000					
Rapport Flore / lactique		<10					
Escherichia coli/g		<10					
Staphylocoques à coagulase +/g		<100					
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	1,086	1	230	270	33	Film supérieur PET/PE imprimé. Film inférieur PA/PE transparent. l'Emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
Carton	10	11,244	10	400	295	180	
Palette	360	429,784	360	1200	800	1350	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille Responsable Qualité - R&D - Environnement			Film : bac de tri			