



FUMAGE À L'ANCIENNE

Filets de hareng doux fumés - 2kg



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 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 ainsi que la qualité supérieure de nos produits.


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							
FILETS DE HARENG DOUX fumé sous ATM - 2kg							
Date de création :	23/02/2012	code douanier :	03054200	Code article :	219		
Date de révision :	12/06/2026	Ref :	C-D-219	Gencod :	346182001017(9)		
Motif de révision :		mise à jour DLC logo PME+ / ingrédients - ajout code douanier					
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C. Produit conditionné sous atmosphère modifiée. Consommer dans les 24h après ouverture.				DLC garantie à réception :		10 jours	
				DLC totale :		20 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
HARENG (<i>Clupea harengus</i> , pêché au Chalut ou à la Senne en mer de Norvège), sel. Allergène : POISSON				Valeur énergétique :		622kJ/149kcal	
				Matières grasses :		9,1g	
				Dont acides gras saturés :		2,1g	
				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 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 monocytogènes/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. 2kg	1	2,081	2	325	260	80	Barquette PP noire et film cristal PETPE/PP L'emballage direct est conforme au Règlement Européen 1935/2004 Sous atmosphère modifiée ALIGAL 15 (CO2/NO2)
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina Mille Responsable Qualité - R&D - Environnement			 Barquette et film : bac de tri			