



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



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 oeufs 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					
Tarama Traiteur Nature 80% œufs de cabillaud fumés					
Date de création :		25/06/2026	Code douanier :		16042090
Date de révision :		20/07/2026	Ref :		C-D-140
			Gencod :		3461820081407
Motif de révision :		Mise à jour de la DLC totale et garantie suite au retour d'analyses			
Transport et conservation					
A conserver entre 0 et +4°C.			DLC garantie à réception :		12 jours
			DLC totale :		22 jours
Composition					
Ingrédients :			Valeurs nutritionnelles (pour 100g)		
Œufs de cabillaud fumés 80% (œufs de cabillaud (Gadus morhua - pêché en Atlantique Nord Est), sel), huile d'olive. Allergènes : poisson . Peut contenir des traces de lait .			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
			Vitamine E :		9mg
			Vitamine B12 :		2,7µg
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.	
Flore 30°C/g		1 000 000			
E. coli/g		<10			
Staphylococcus aureus/g		<100			
Salmonelles		non détecté			
Listeria monocytogènes/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	0.228	0.09	85	85	48	Pot verre + capsule fer L'emballage direct est conforme au règlement Européen 1935/2004
colis	12	2.745	1.08	400	250	55	
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Maryne LOZINGUEZ Ingénieure R&D			 POT VERRE : BAC VERRE COUVERCLE FER : BAC DE TRI			

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@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr