



ACRAS de Haddock

500G sous atmosphère modifiée



Désignation légale de vente

Acras de haddock

Présentation

Découvrez nos acras de haddock : une recette originale qui associe le moelleux des acras traditionnels et le goût unique du haddock fumé à l'ancienne. Un produit pratique, savoureux et convivial, qui se déguste sur le pouce ou se partage à l'apéritif entre amis.

Notre suggestion de préparation

A la friteuse : 170°C pendant 3 à 4 minutes

Au four traditionnel : préchauffer votre four. Disposer les acras sur une plaque de cuisson. Enfourner 8 à 10 minutes à 190°C.

Air Fryer : 180°C pendant 8 à 10 minutes

A la poêle : sans ajout de matières grasses, faire dorer pendant 5 à 6 minutes.



Désignation							
Acras de haddock sous atmosphère modifiée							
Date de création :	08/08/2025	Code douanier :	16042090	Code article :	770		
Date de révision :	08/07/2026	Ref :	C-D-770	Gencod :	346182040770(2)		
Motif de la révision :	MAJ DLC garantie						
Transport et conservation							
Conditionné sous atmosphère modifiée. À conserver entre 0 et 4°C. A consommer dans les 2 jours après ouverture.				DLC garantie :	12 jours		
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
<p>HADDOCK (POISSON) (39 %) (Eglefin fumé, sel, colorant : norbixine de rocou), LAIT 1/2 écrémé, oignons, huile de tournesol, ŒUFS, persil, sel, piment, farine de froment (farine de BLE, farine de BLE malté, enzymes, antioxydant : E330), flocons de pomme de terre (pomme de terre déshydratée (99%), émulsifiant : E471, stabilisant : E450i, extrait d'épices, conservateur : E223 (dont sulfites), antioxydant : E304, acidifiant : E330), poudre à lever (diphosphate disodique carbonate acide de sodium, amidon), fumée de POISSON (amidon de maïs, sel, arôme naturel de POISSON, oignon, POISSON (5%), ail, huile de colza, acidifiant : E330, épices).</p> <p>Peut contenir des traces de CRUSTACES.</p>				Valeur énergétique :	1086 kJ / 260 Kcal		
				Matières grasses :	14 g		
				Dont acides gras saturés :	1,8 g		
				Glucides :	20 g		
				Dont sucres :	2 g		
				Fibres :	3,1 g		
				Protéines :	13 g		
Sel:	2,1 g						
Critères bactériologiques				Produit transformé en France Agrément sanitaire : FR 69.256.005 UE			
Conformes aux critères de la FCD							
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	0.52	0.5	220	144	62	Barquette PVC / PE transparente et film transparent Sous atmosphère protectrice
Colis	6	3.37	3	295	225	215	carton
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Maryne LOZINGUEZ Ingénieure R&D			Barquette et film plastique : bac de tri			

Sélectionné par les 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