



## NEMS de Haddock 500g sous atmosphère protectrice



### Désignation légale de vente

Nems de haddock

### Présentation

Découvrez nos délicieux nems de haddock : une création culinaire qui allie le croustillant d'une pâte fine et dorée à la richesse aromatique du poisson fumé. Élégante et généreuse, cette recette apporte une touche d'originalité à vos apéritifs entre amis, buffets, cocktails et cartes de restauration. Un produit exclusif et convivial, idéal pour séduire vos clients et enrichir votre offre avec une proposition qui fait vraiment la différence.

### 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. Enfournier 10 à 12 minutes à 210°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							
<b>Nems de haddock 500g sous atmosphère protectrice</b>							
Date de création :	08/08/2025	Code douanier :	16042090	Code article :	771		
Date de révision :	08/07/2026	Ref :	C-D-771	Gencod :	3461820407719		
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
HADDOCK (POISSON) (34 %) (Eglefin fumé, sel, colorant : norbixine de rocou), Galette de BLÉ (30 %) : eau, farine de BLÉ, sel, huile végétale; oignons, carottes, CÉLERI rave, vermicelle (haricot mungo, pois, amidon de maïs, eau, amidon de pomme de terre), fécule de pomme de terre, blanc d'OEUFs (blanc d'OEUFs, stabilisants E414, E415), huile de tournesol, sucre.  Peut contenir des traces de CRUSTACES				Valeur énergétique :	1087 kJ / 259 Kcal		
				Matières grasses :	13 g		
				Dont acides gras saturés :	1,8 g		
				Glucides :	25 g		
				Dont sucres :	3,1 g		
				Fibres :	2 g		
				Protéines :	9,4 g		
Sel:	1,3 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 : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr