Rillettes au Haddock fumé à l'ancienne - 90g



Présentation

Ces rillettes sont préparées avec les matières de base de J.C. DAVID. L'origine de cette préparation nous vient de nos confrères de la charcuterie, un écrasé de chair de poisson agrémenté de crème fraîche, d'épices qui agrémenteront vos apéritifs. Conditionné en verrine de 90g.

Notre suggestion de préparation

Sortez le bocal du frigidaire, étalez généreusement la rillette sur une tartine grillée d'un bon pain de campagne.
Un trait ou un zeste de citron, un tour de moulin à poivre seront suffisants pour vous ravir de cette dégustation.

Aspect nutritionnel

Le haddock est sans matières grasses, naturellement riche en protéines, en iode et en vitamine B12.

Désignation

RILLETTES AU HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE - 90G

Date de création :	30/12/2013	Code douanier :	16042090	Code article :	1582
Date de révision :	29/09/2026	Ref :	C-D-1582	Gencod :	3461820210326
Motif de révision :	Ajout des logos PME+ et EPV, code douanier, motif de révision, mise à jour liste des ingrédients et valeurs nutri selon nouveau BAT, suppression fax				

Transport et conservation

Se conserve au sec à température ambiante. Après ouverture, maintenir entre 0 et +4°C et consommer dans les 24 heures. A consommer de préférence avant fin : voir sur le couvercle.	DLUO	3ans
	Garantie entrepôt	2ans

Composition

Ingrédients :	**Valeurs nutritionnelles (pour 100g)**	
HADDOCK 44% (*Melanogrammus aeglefinus)* pêché au chalut, aux lignes, à la senne en Atlantique Nord-Est - Va : Islande et autre sous-zones (**ÉGLEFIN**, sel, colorant naturel : norbixine de rocou), **CREME** fraîche, **CABILLAUD**, fibres végétales (**BLE**, lin, agrumes), épices. Traces possibles de crustacés, fruits à coque, mollusques, moutarde, œuf, sésame.	Valeur énergétique :	152 kcal / 634 kJ
	Matières grasses :	11g
	Dont acides gras saturés :	7,1g
	Glucides :	0,8g
	Dont sucres :	0,7g
	Protéines :	12g
	Sel:	1,5g

Présence d'ingrédients ionisés	NON
Présence d'OGM	NON
pH	0,0 +/- 0,5
Caractéristiques	Absence de germes revivifiables après 7 jours à 37°C.

Logistique et conditionnement

Contenant : bocal verre de 130 mL avec capsule métal couleur noir TO 63 avec flip pane
Colis : barquette carton filmée

Type	**Nombre d'U.V.C.**	**Nombre de colis**	**Couche palette**	**Dimensions (mm)**			**Poids (kg)**	
				H (+palette)	**L**	**l**	**net**	**brut**
U.V.C.	1	-	-	61	65	65	0,09	0,208
Unité d'expédition	12	1	-	62	270	200	1,1	2,6
Couche palette	156	13	1	62	1200	800	14	33,2
Palette	2964	247	19	1328	1200	800	266,8	649,3
Intercalaire	Pas d'intercalaires							

Rédacteur		Consignes de tri
Nom	Mylène HADOUX - Techncienne Qualité	Couvercle métal : bac de tri - bocal verre : tri verre

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