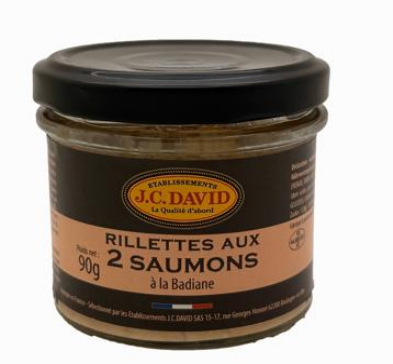
# Rillettes aux 2 Saumons à la Badiane - 90g




## 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, badiane, poivre, 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 saumon est riche en protéines, en omégas-3, en vitamines B12, B3, B6 et D.

## Désignation

# RILLETTES AUX 2 SAUMONS À LA BADIANE - 90G

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Date de création : | 25/02/2014 | ode douanier : | 16042010 | Code article : | 1583 |
| Date de révision : | 19/11/2026 | Ref : | C-D-1583 | Gencod : | 3461820210319 |
| Motif de révision : | Ajout agrément sanitaire, DLUO remplacé par DDM. | | | | |

## Transport et conservation

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

## Composition

| **Ingrédients :** | **Valeurs nutritionnelles (pour 100g)** | |
|---|---|---|
| CREME fraîche (LAIT), SAUMON fumé (POISSON) 35%, (*Salmo salar* ) (SAUMON (POISSON), sel, épices, sucre), SAUMON (POISSON) 26%, fibres végétales (lin, agrumes), sucre, sel de Guérande, Badiane 0,007%, poivre.<br><br>Traces possibles de CRUSTACES, FRUITS A COQUE, MOLLUSQUES, MOUTARDE, OEUF, SESAME.<br><br>Fabriqué en France à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE. | Energie : | 226kcal/943kJ |
| | Matières grasses : | 17g |
| | Dont acides gras saturés : | 8,9g |
| | Glucides : | 1,3g |
| | Dont sucres : | 1,3g |
| | Protéines : | 16g |
| | Sel: | 1,5g |

| | |
|---|---|
| **Agrément sanitaire :** | FR 44.089.001 UE |
| **Présence d'ingrédients ionisés** | NON |
| **Présence d'OGM** | NON |
| **pH** | 0,0 +/- 0,5 |
| **Caractéristiques microbiologiques** | 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 (en 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 - Technicienne Qualité | Couvercle métal : bac de tri - bocal en 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