



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

MORUE FUMÉE

Révision: 11 Date: 26/9/19

RÉFÉRENCE

BPNS100	Morue fumée pièce entière 2 kg approx. (EAN:8437010300318)
BPNS300	Morue fumée pièce entière 2 kg approx. (EAN:8437010300318)
BMNS100	Morue fumée moitié 1,5 kg approx. (EAN:8437010300332)
BMNS300	Morue fumée moitié prédécoupée 1,5 kg approx. (EAN:8437010300349)
BLNS201	Cœur de filet de morue fumée 1 kg (EAN:8437012380837)
BCNS204	Cœur de filet de morue fumée 400 g (EAN:8437012380844)
BCNS102	Cœur de filet de morue fumée 400 g (EAN:8437012380844)
BCNS215	Cœur de filet de morue fumée 150 g (EAN:8437012380257)
BCNC215	Cœur de filet de morue fumée 150 g (boîte) (EAN:8437012380462)
BUNS401	Morue fumée prédécoupée 100 g (EAN:8437010300387)
BUNC401	Morue fumée prédécoupée 100 g (boîte) (EAN:8436547080397)
BUBS405	Morue fumée prédécoupée marinée à l'huile 500 g (plaque) (EAN:8436547080533)



DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche (*Gadus Morhua*) sans tête, ni viscères ou arêtes, salé, fumé à froid avec des pommes de pin pinier égrenées et mariné à l'huile d'olive vierge extra.

ORIGINE	Islande, Norvège	
METHODE DE PRODUCTION	Extractive	
ZONE DE CAPTURE	Extractive	
ENGIN DE PÊCHE	SDN,GNS, LLS Seines danoises, filets maillants calés (ancrés), palangres calées	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Couleur	Blanche caractéristique de la morue
	Odeur	Caractéristique de la morue et légère touche de fumé
	Saveur	Caractéristique de la morue fumée
ALLERGÈNES	Poisson	
CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION	Emballé sous vide. (1 kg, 400 g, 150 g, 100 g, 500 g et au poids)	

INGRÉDIENTS

MORUE (*Gadus Morhua*) (98%), huile d'olive vierge extra, sel, sucre, poivre et fumée naturelle.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION	Conservation à une température comprise entre 1°C et 3°C. Date de péremption: 25 jours sous emballage. Consommation recommandée: consommation directe.	
	Valeur énergétique	397 kj 95 Kcal
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeurs moyennes pour 100 g)	Matières grasses	0,7 g
	Dont acides gras saturés	0,1 g
	Glucides	2,3 g
	Dont sucres	1,2 g
	Protéines	20 g
	Sel	1,1 g
IDENTIFICATION DU FABRICANT	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	

RÉDIGÉ PAR



RÉVISÉ ET APPROUVÉ PAR

M. Álvaro Vall.Ilosera
CARPIER
Carlos Piernas del Amor S.L.

