



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

DÉS DE MORUE FUMÉE MARINÉE

Révision: 10 Date: 27/9/19

RÉFÉRENCE

BUMS605	Dés de morue fumée marinée 500 g (EAN:8437010300394)
BUMS601	Dés de morue fumée marinée 100 g (EAN:8437010300400)
BUMC601	Dés de morue fumée marinée 100 g (boîte) (EAN:8437012380516)



DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche morue (*Gadus Morhua*) sans tête, ni viscères ou arêtes, salé, fumé à froid avec des pommes de pin pinier et mariné.

ORIGINE	Islande, Norvège	
METHODE DE PRODUCTION	Extractive	
ZONE DE CAPTURE	FAO 27 Sous-zone II	
ENGIN DE PÊCHE	SDN,GNS, LLS Seines danoises, filets maillants calés (ancrés), palangres calées	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Couleur	Blanche caractéristique de la morue et noire des olives noires
	Odeur	Caractéristique de la morue, ail et légère touche de fumé
	Saveur	Caractéristique de la morue fumée et de l'ail
ALLERGÈNES	Poisson	
CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION	Emballé sous vide. (500 g, 100 g)	

INGRÉDIENTS

MORUE (*Gadus Morhua*) (98%), olives noires, huile d'olive vierge extra, ail, 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	447 kj 107 Kcal
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeurs moyennes pour 100 g)	Matières grasses	2,5 g
	Dont acides gras saturés	0,5 g
	Glucides	2,3 g
	Dont sucres	2 g
	Protéines	18 g
	Sel	1,6 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.

