



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

TRIPES DE MORUE FUMÉES ET CONFITES

Révision: 11 Date: 27/9/19

RÉFÉRENCE

BTNS100 Tripes de morue fumées et confites kg (EAN:8437010300622)



DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche (morue-*Gadus Morhua*) partie de la vessie natatoire, salé, plongé dans de l'huile d'olive vierge extra fumée avec des pommes de pin pinier égrenées et cuit dans son propre sachet.

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	Rougeâtre due au paprika à l'extérieur et blanche à l'intérieur
	Odeur	Caractéristique de la morue avec une légère touche de fumé
	Saveur	Caractéristique de la morue à l'ail avec une légère touche de fumé
ALLERGÈNES	Poisson	
CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION	Emballé sous vide. (100 g approx)	

INGRÉDIENTS

Tripes de **MORUE** (*Gadus Morhua*) (98%), huile d'olive vierge extra, ail, piment doux, sel, paprika doux, poivre noir et fumée naturelle.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION	Conservation à une température comprise entre 1°C et 3°C. Date de péremption: 60 jours sous emballage. Consommation recommandée: Chauffer au bain-marie pendant 5 min à 100 °C.	
	Valeur énergétique	395 kj 94 Kcal
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeurs moyennes pour 100 g)	Matières grasses	3,2 g
	Dont acides gras saturés	0,2 g
	Glucides	0,1 g
	Dont sucres	0,1 g
	Protéines	24 g
	Sel	1,1 g
IDENTIFICATION DU FABRICANT	CARPIER RGS: 26.06906/B	

RÉDIGÉ PAR



RÉVISÉ ET APPROUVÉ PAR

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

