



Ahumado y elaborado a mano  
DESDE 1995

# CÔTE DE SAUMON MI-FUMÉE

Révision: 11 Date: 27/9/19

## RÉFÉRENCE

SDC201	Côte de saumon mi-fumée (5 pièces) (EAN:8437012380141)
--------	--



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche (saumon-*Salmo salar*), sans tête, ni viscères. Partie de la ventrèche avec arêtes, salée en saumure et fumée à froid avec des pommes de pin pinier égrenées. Contient des arêtes.

<b>ORIGINE</b>	Norvège, Îles Féroé, Écosse	
<b>METHODE DE PRODUCTION</b>	Élevage	
<b>ZONE DE CAPTURE</b>	FAO 27 (Selon sa sous-zone)	
<b>ARTE DE PESCA</b>	Produit issu de l'aquaculture	
<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	<b>Couleur</b>	Rose caractéristique du saumon fumé
	<b>Odeur</b>	Caractéristique du saumon fumé
	<b>Saveur</b>	Caractéristique du saumon salé et fumé contenant du gras
<b>ALLERGÈNES</b>	Poisson	
<b>CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION</b>	Emballé sous vide. Par unité (5 pièces).	

## INGRÉDIENTS

**SAUMON** (*Salmo salar*), sel et fumée naturelle.

<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION</b>	Conservation à une température comprise entre 1°C et 3°C. Date de péremption: 5 jours sous emballage. Consommation recommandée: cuisiner avant de consommer.	
	<b>Valeur énergétique</b>	636 kj 152 Kcal
<b>DÉCLARATION NUTRITIONNELLE</b> (Valeurs moyennes pour 100 g)	<b>Matières grasses</b>	9,1 g
	<b>Dont acides gras saturés</b>	2,5 g
	<b>Glucides</b>	0,2 g
	<b>Dont sucres</b>	0 g
	<b>Protéines</b>	17 g
	<b>Sel</b>	1,4 g
<b>IDENTIFICATION DU FABRICANT</b>	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	

## RÉDIGÉ PAR



## RÉVISÉ ET APPROUVÉ PAR

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

