

DÉNOMINATION DU PRODUIT: ARËNKHA

Produit à base de Hareng Fumé



DESCRIPTION: Pescaviar a créé, à partir du hareng, un produit unique, à la saveur délicieuse et à l'arôme intense, qui se marie parfaitement avec tous les plats. ARËNKHA est un produit versatile qui peut entrer dans la composition de recettes chaudes ou froides. Il apportera une touche d'originalité à vos salades et entrées ; en accompagnement de pâtes ou de poisson, il déploiera toute sa saveur, donnant aux recettes un goût inégalable.

INGREDIENTES

Eau, Hareng Fumé (40%), Sel, Amidon de maïs, Jus de citron, Encre de calamar, Régulateur d'acidité (acide citrique), Stabilisant (gomme xanthane).



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

VALEUR CALORIQUE	99 kcal/100 g
VALEUR CALORIQUE	414 kJ/100g
PROTÉINES (brutes) - Méthode Kjeldahl	2.8 %
GLUCIDES INSOLUBLES	3.3%
GLUCIDES SOLUBLES	1.8%
CHOLESTÉROL - Méthode Boehringer Mannheim	136 mg/kg
LIPIDES (brutes)	7.5%

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Respect des paramètres microbiologiques indiqués dans la législation actuelle (Ordre du 2 août 1991):

Aérobies mésophiles	< 1x 10 ³ u.f.c./gr.
Entérobactéries	< 1x 10 ² u.f.c. /gr.
Entérobactéries	ausencia/25 gr.

DLC: 18 mois

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION: +5 - +10 °C.

LOGISTIQUE

PRODUIT	CODE EAN	CODE EAN 14	UNITÉS/ CARTON	CARTONS/PALETTE
ARENKHA 55g	8427610000640	18427610000647	12	464
ARENKHA 120g	8427610000657	18427610000654	12	288
ARENKHA 350g	8427610000718	18427610000715	4	390
ARENKHA 940g	8427610000725	18427610000722	6	99