



THON GERMON

au naturel



Le thon Germon : une espèce très prisée des amateurs de thon

Le Germon, de son nom scientifique *thunnus alalunga*, est également appelé Thon blanc, en référence à sa chair très blanche une fois cuit. Sa chair est particulièrement tendre et savoureuse.

Du thon pêché en saison

Les thons blancs que nous travaillons sont pêchés dans le Golfe de Gascogne pendant la pleine saison, entre août et octobre, et sont débarqués soit au Guilvinec, port voisin du nôtre, soit à Concarneau ou encore à Lorient.

Un beau thon aura la peau ferme et brillante, les ouïes bien rouges et « l'œil vif ». A cœur il faut une chair claire et de texture homogène.

Le savoir-faire de La Compagnie Bretonne

Nous réceptionnons des thons blancs Germon entiers dans notre atelier, ils pèsent entre 8 et 15kg. On commence par trancher la tête du poisson avant de prélever la partie ventrale du thon qui cache les fameux « filets de thon blanc » encore appelés « parpelettes » ou « ventrèches ». On retire l'arête dorsale puis l'arête ventrale avant de couper la queue. Le corps étêté est alors pelé puis lavé ; les longes sont ensuite levées au couteau puis à la main en glissant le long de l'arête centrale.

On enlève le muscle sanguin et les arêtes. Les longes nettoyées sont coupées. Les miettes de thon, constituées de morceaux de longes de thon cuits, sont mélangées à l'huile ou à la sauce tomate avant l'emboîtement.

Caractéristiques (les éléments écrits en bleu dans le tableau ci-dessous sont à retrouver sur l'emballage selon le règlement INCO)

Conseils d'utilisation :

En salade avec du riz, des tomates et des œufs bien sûr, mais aussi avec des haricots de mer et des tomates « cerise ».

En garniture de pizza, de pain de poisson ou de tarte salée.

De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>

THON GERMON au naturel			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPTH001	GENCOD	3 7600200 65096
CODE DOUANIER	1604 14 48	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Thon blanc germon <i>thunnus alalunga</i> , eau, sel. Thon pêché en Océan Atlantique Nord-Est. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés Energie : 162kcal / 675kJ Matières grasses : 6,0g dont acides gras saturés : 1,9g Glucides : 0,9g dont sucres : < 0,5g Protéines : 26g Sel : 1,0g	
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer avant la date indiquée sur la boîte.		
POIDS NET TOTAL	200g	POIDS DE POISSON A L'OUVERTURE	150g
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
INFORMATION COMPLEMENTAIRE	-		
MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit, le nom du bateau.		

Conservérie Jean-François FURIC

105, Hent Yvon Buannic - Parc d'activités de Prat Gouzien - 29760 Penmarc'h Tél : 02 98 58 52 62 - Mail : info@conserveriefuric.fr
4CBPTH001_FT_LCB_Thon_germon_au_naturel_1-4M_V20220720 - Mise à jour du 20/07/2022

**INFORMATIONS
TECHNIQUES**

FORMAT	Boîte métallique ¼ M sertie-sertie				
	Hauteur			Diamètre	
	5,8 cm			7,3 cm	
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes / couche	Couches / palette	Boîtes / palette
	12	12	144	18	2592
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur palette
	L 30,5 x l 22,5 x H 5,9 cm		0,238 kg	2,918 kg	660 kg
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.				