



Emietté de MAQUEREAUX au Kombu Royal, marinade au yuzu

Une recette qui trouve son inspiration entre la Bretagne et l'Asie

Alliant le croquant du Kombu Royal, au fondant du filet de maquereaux, cette recette séduira les amateurs de produits de la mer.

On y trouve un bel équilibre entre la force du maquereau, le caractère du Kombu Royal, la légère acidité et les parfums de la marinade au yuzu soutenu par la sauce de soja Tamari.

Le maquereau : savoir-faire de la Compagnie Bretonne

Pêchés en Manche ou au large de l'Ecosse et de l'Irlande, les maquereaux sont travaillés au meilleur de la saison, là où le poisson est le plus moelleux, le plus tendre. Ils sont filetés dans la tradition, aux ciseaux, dans nos ateliers de Saint Guérolé.

L'algue « Kombu Royal »

L'algue « Kombu Royal » est une laminaire de couleur brune (une des algues les plus majestueuses de l'océan).

Elle se développe dans la limite inférieure des basses mers. Elle est récoltée dans le Nord Finistère de Février à Avril lors des grandes marées.

Les algues sont ensuite triées, lavées à l'eau de mer et salées.

Charnu et croquant, le Kombu Royal marie des saveurs sucrées et iodées.

La Compagnie Bretonne s'est attachée à sélectionner avec le plus grand soin chaque ingrédient de la recette :

- Un maquereau de saison : teneur en matières grasses suffisante pour une texture moelleuse
- Une algue Kombu Royal : variété spécifique de nos côtes atlantiques. Sa chair est charnue et croquante
- Un jus de Yuzu : agrume japonais aux saveurs subtiles situé entre le citron vert, le pamplemousse et la mandarine
- Une sauce Tamari : sauce de soja fermentée selon la méthode traditionnelle et sans ajout de blé

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

Conseils d'utilisation :

A l'apéritif : à servir frais, sur des toasts.

En plat : en salade et avec des pâtes ou du riz

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

Emietté de Maquereaux au Kombu Royal, marinade au Yuzu			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR013	GENCOD	3 7600200 66413
CODE DOUANIER	1604 20 50	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Filets de maquereaux (29%), algue Kombu Royal (26%), oignons, huile de colza, jus de Yuzu (1,7%), vinaigre de riz, vinaigre de vin blanc (sulfites), sauce soja (eau, soja , blé (gluten)), huile de sésame , zestes de citron. Scomber scombrus pêché en Océan Atlantique Nord-Est Kombu Royal récolté en Finistère Allergènes majeurs (hors poisson) : sésame, soja, blé, sulfites . Absence d'OGM			VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 261kcal / 1079kJ Matières grasses : 24g dont acides gras saturés : 2,8g Glucides : 2,6g dont sucres : 1,1g Protéines : 7,7g Sel : 0,50g
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur le bocal.		
POIDS NET TOTAL	90g		
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	-		
MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque verrine sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit.		

Conserverie 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
4CBPEFR013_FT_LCB_Emietté_de_maquereaux_Kombu_Royal_marinade_au_yuzu_V20230118 - Mise à jour du 18/01/2023

**INFORMATIONS
TECHNIQUES**

FORMAT	Verrine 121 ml capsule Twist Off				
	Hauteur		Diamètre		
	4,9 cm		6,9 cm		
COLISAGE PALETTISATION	Verrines / pack	Packs / couche	Verrines / couche	Couches / palette	Verrines / palette
	12	12	144	24	3 456
	Dimensions du pack	Poids brut verrine	Poids pack	Poids – Hauteur palette	
	L 30,5 x l 22,5 x H5 cm	0,184 kg	2,260 kg	680 kg	140 cm
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.				