



Emietté de THON GERMON à l'algue Wakamé



Une recette originale et pleine de saveurs.

De beaux morceaux de thon blanc Germon émiettés accompagnés de Wakamé, le tout dans une marinade (oignons, vin blanc, vinaigre de vin blanc, huile d'olive, huile de colza, sel, poivre et coriandre).

Quand nous avons développé ce produit, notre but était de donner la sensation d'un produit frais à la dégustation et de pouvoir reconnaître chacun des éléments de la préparation, sa texture et sa saveur.

Nous souhaitons mettre en valeur ce produit aux algues dont l'intérêt demeure assez méconnu

Le thon Germon

Le thon blanc Germon est particulièrement prisé pour sa chair tendre et savoureuse.

L'algue Wakamé

Le Wakamé est une algue brune cultivée sur les côtes Bretonnes. La mise en culture se fait fin septembre à quelques miles des côtes selon les sites, et les toutes premières récoltes peuvent débuter au mois de février pour se terminer fin mai. C'est une des algues les plus consommées en Asie. L'algue Wakamé est fine et douce. Elle est un mélange discret de saveurs marines, on dit souvent que son goût est voisin de celui de l'huître.

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 Thon Germon à l'algue Wakamé			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR012	GENCOD	3 7600200 66406
CODE DOUANIER	1604 20 70	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Algue Wakamé (28% mis en œuvre), thon blanc Germon <i>thunus alalunga</i> (25% mis en œuvre), oignons, huile de colza, huile d'olive, vinaigre de vin blanc, vin blanc, épice, arôme naturel de poivre. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 227kcal / 947kJ Matières grasses : 21g dont acides gras saturés : 2,7g Glucides : 1,1g dont sucres : 1,1g Protéines : 8,3g Sel : 1,4g	
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.		

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
4CBPEFR012_FT_LCB_Emietté_de_thon_algue_Wakamé_V20220712 - Mise à jour du 28/12/22

**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.				