



# Filets de MAQUEREAUX à la moutarde



## Une sauce moutarde pleine de saveurs mais pas trop forte

Toujours dans l'idée de laisser de la place aux saveurs du poisson, cette sauce onctueuse s'accorde particulièrement bien à la tendresse et aux saveurs du maquereau, c'est sans doute pour cela qu'elle dure.

## Le savoir-faire de La Compagnie Bretonne

Les maquereaux « La Compagnie Bretonne » sont travaillés au meilleur de la saison.

Nos maquereaux sont pêchés en mer Celtique, autour de l'Ecosse et de l'Irlande et débarqués au port de Killybegs ou de Dingle ou parfois en mer du Nord. La campagne se déroule d'octobre à février. Dans ces zones de pêche, c'est à cette période que la teneur en graisse est la plus élevée (20% minimum). Une teneur en matière grasse élevée garantie le moelleux du poisson lors de la dégustation.

Dès réception, les maquereaux sont cuits dans le court-bouillon préparé avec un bouquet garni. Une fois refroidis, les filets de maquereaux sont levés aux ciseaux puis délicatement emboîtés à la main. Les sauces sont confectionnées à part pendant l'emboîtage et viendront napper les filets avant l'étape du sertissage.

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

### Conseils d'utilisation:

Froids, avec des pommes de terre cuites à l'eau, du riz pilaf ou des tagliatelles.  
En Parmentier ou encore en tarte fine, en brique, en friand.

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

Filets de maquereaux à la moutarde			
<b>RÉFÉRENCE INTERNE</b>	4CBPMAQ002	<b>GENCOD</b>	3 7600200 65065
<b>CODE DOUANIER</b>	1604 15 11	<b>AGRÈMENT SANITAIRE</b>	FR-29-158-002-CE
<b>INGRÉDIENTS</b> Filets de <b>maquereaux</b> 58%, eau, <b>moutarde</b> 10% (eau, graines de <b>moutarde</b> , vinaigre, sel), vinaigre de vin blanc, huile de colza, sel, estragon, épices, arômes naturels, épaississants : amidon modifié de maïs et gomme xanthane. <i>Scomber scombrus</i> pêché en Océan Atlantique Nord-Est. Allergènes majeurs (hors poisson) : <b>moutarde</b> . Absence d'OGM			<b>VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g :</b> Energie : 199kcal / 833kJ Matières grasses : 16g <i>dont acides gras saturés : 3,2g</i> Glucides : 0,8g <i>dont sucres : &lt; 0,5g</i> Protéines : 13g Sel : 1,0g
<b>DDM</b>	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte		
<b>POIDS NET TOTAL</b>	113g	<b>POIDS DE POISSON A L'OUVERTURE</b>	62g
<b>CONSERVATION APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
<b>INFORMATION TRI</b>			
<b>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</b>	-		
<b>MARQUAGE : n° de lot et traçabilité</b>	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.		

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](mailto:info@conserveriefuric.fr)

4CBPMAQ002\_FT\_LCB\_Filets\_de\_maquereaux\_à\_la\_moutarde\_1-6C\_V20220705 - Mise à jour du 05/07/2022

**INFORMATIONS  
TECHNIQUES**

<b>FORMAT</b>	Boîte illustrée aluminium 1/6C emboutie à ouverture facile					
	Longueur		Largeur		Hauteur	
	10,4 cm		6 cm		2,7 cm	
<b>COLISAGE PALETTISATION</b>	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes / couche	Couches / palette	Boîtes / palette	
	12	28	336	15	5040	
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur palette	
	L 25,7 x l 11,5 x H 7,6 cm		0,128 kg	1,560 kg	685 kg	135 cm
<b>LIVRAISON</b>	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.					