



# Filets de MAQUEREAUX *marinés au Muscadet*

## Un classique

Cette recette est le grand classique de la gamme. Elle se faisait déjà du temps d'Alain Furic, grand-père de l'actuel responsable de la conserverie Jean-François Furic. C'est une recette indémodable.

## Une marinade élaborée avec soin

Une demi tranche de citron frais biologique, une rondelle de cornichon, un petit morceau de piment « sucette » (mariné, il est doux à la dégustation) et un grain de poivre sont déposés à la main dans la boîte.

## Fondant et iodé

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

Nos maquereaux sont pêchés en mer Celtique, autour de l'Écosse 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.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>*

Filets de maquereaux marinés au Muscadet			
<b>RÉFÉRENCE INTERNE</b>	4 CBPMAQ001	<b>GENCOD</b>	3 7600200 65058
<b>CODE DOUANIER</b>	1604 15 11	<b>AGRÈMENT SANITAIRE</b>	FR-29-158-002-CE
<b>INGRÉDIENTS</b> Filets de <b>maquereaux</b> 64%, vinaigre de vin blanc, eau, vin blanc Muscadet 3,6%, aromates, sel, arômes naturels. <i>Scomber scombrus</i> pêché en Océan Atlantique Nord-Est. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM			<b>VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés :</b> Energie : 173kcal / 722kJ Matières grasses : 12g <i>dont acides gras saturés : 3,1g</i> Glucides : <0,5g <i>dont sucres : &lt; 0,5g</i> Protéines : 16g Sel : 0,70g
<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>	118g	<b>POIDS DE POISSON A L'OUVERTURE</b>	73g
<b>CONSERVATION APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
<b>INFORMATION TRI</b>			
<b>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</b>	-		

**INFORMATIONS  
TECHNIQUES**

<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.					
<b>FORMAT</b>	Boîte illustrée 1/6 C 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		0,133 kg	1,620 kg	710 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.					