



# MIETTES DE THON GERMON à l'huile d'olive vierge extra bio



## 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 :

Une recette délicieuse à déguster dans vos salades de tomates, dans vos sandwiches en frottant un peu d'ail sur la tranche de pain ou en garniture dans vos avocats.

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

Miettes de THON GERMON à l'huile d'olive vierge extra bio			
<b>RÉFÉRENCE INTERNE</b>	4 CBPTH0012	<b>GENCOD</b>	3 7600200 65263
<b>CODE DOUANIER</b>	1604 20 70	<b>AGRÈMENT SANITAIRE</b>	FR-29-158-002-CE
<b>INGRÉDIENTS</b> Thon blanc germon <i>thunnus alalunga</i> , huile d'olive vierge extra*, sel. Thon pêché en Océan Atlantique Nord-Est. *34% des ingrédients agricoles sont bio, certifiés par FR-BIO-10. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés</b> Energie : 425kcal / 1776kJ Matières grasses : 39g dont acides gras saturés : 7,4g Glucides : < 0,5g dont sucres : < 0,5g Protéines : 19g Sel : 0,90g	
<b>DDM</b>	4 ans à température ambiante – produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte.		
<b>POIDS NET TOTAL</b>	135g	<b>POIDS NET EGOUTTE</b>	88g
<b>CONSERVATION APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
<b>INFORMATION TRI</b>			
<b>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</b>	Certification biologique FR BIO 10		
<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, 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@conservieriefuric.fr](mailto:info@conservieriefuric.fr)  
4CBPTH0012\_FT\_LCB\_Miettes\_de\_thon\_huile\_olive\_BIO\_V20220720 - Mise à jour du 20/07/2022

**INFORMATIONS  
TECHNIQUES**

<b>FORMAT</b>	Boîte illustrée aluminium 1/6R emboutie à ouverture facile				
	Hauteur			Diamètre	
	4,4 cm			7,2 cm	
<b>COLISAGE PALETTISATION</b>	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes / couche	Couches / palette	Boîtes / palette
	12	12	144	24	3456
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur palette
	L 30,5 x l 22,5 x H 4,5 cm		0,147 kg	1,826 kg	555 kg 125 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.				