



Rillettes de SAINT-JACQUES

au vinaigre de Xérès

Une Saint-Jacques de nos côtes, la plus réputée et la plus belle, la *Pecten maximus*.

Depuis 1996, l'OMC a autorisé l'appellation « Saint-Jacques » pour tous les pectens, ce qui provoque une confusion entre les véritables coquilles « Saint-Jacques », les *Pecten maximus* et les pétoncles. Nous avons à cœur de n'utiliser que de la *Pecten maximus* dans notre recette afin que nos consommateurs puissent retrouver un produit de qualité provenant de nos côtes bretonnes.

Une recette unique, sans ajout de chair de poisson.

Notre recette à la particularité d'être uniquement réalisée à partir de *Pecten maximus* (62% mis en œuvre) sans ajout de chair de poisson.

Nous avons choisi d'utiliser la noix mais aussi sa barbe pour son fondant et sa richesse de saveurs. Une recette unique qui met à l'honneur ce produit rare et délicat.

L'assaisonnement y est volontairement léger préservant toute la délicatesse de la noix.

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 : sur toasts (pain de campagne grillé, blinis, carottes), sur des pointes d'endives, dans des tomates cerises.

En entrée : moulée comme du beurre dans un petit ramequin avec des toasts de pain de mie et une petite salade.

En plat : tomates farcies aux rillettes.

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

Rillettes de Saint-Jacques au vinaigre de Xérès 121ml			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR017	GENCOD	3 760020066178
CODE DOUANIER	1605 52 00	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Noix de Saint-Jacques (32%), barbes de coquilles Saint Jacques (29%) oignons, huile de colza, huile d'olive vierge extra, vinaigre de Xérès (3%), jus de citron, protéines de lait, sel, épaississant : farine de guar et de caroube. <i>Pecten maximus</i> pêchée en Océan Atlantique Nord-Est Allergènes majeurs : crustacés, lait . Absence d'OGM			VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 196kcal / 819kJ Matières grasses : 14g <i>dont acides gras saturés : 1,6g</i> Glucides : 2,6g <i>dont sucres : 0,9g</i> Protéines : 14g Sel : 0,90g
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la verrine.		
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.		

**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.					