



Rillettes de MAQUEREUX

aux zestes de citron

Des rillettes réalisées à partir des parties nobles du poisson.

Toutes nos préparations de rillettes de maquereaux sont constituées exclusivement des parties nobles à savoir des filets du poisson. Pour cette recette, 62% de filets de maquereaux sont mis en œuvre.

Des recettes qui mettent en avant le poisson

Joëlle Furic, à l'origine de chacune des 7 recettes de la gamme, s'est attachée d'une part, à obtenir une vraie texture de rillettes avec de la matière et des marquants de poissons (morceaux de poissons laissés volontairement entiers pour une vraie texture de rillettes), et d'autre part, à mettre en valeur le poisson : estragon, algues, citron ou épices viennent agrémente en douceur la saveur du thon, du maquereau, de la sardine ou du saumon.

Le maquereau : savoir-faire de La Compagnie Bretonne

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 garantit le moelleux du poisson lors de la dégustation.

Les maquereaux sont cuits au court-bouillon puis parés afin de retirer la peau et les arêtes avant d'être travaillés dans nos recettes de rillettes.

Une recette harmonieuse

Gustativement, le maquereau est un poisson qui a du caractère, son goût est prononcé.

Le citron l'accompagne harmonieusement : l'acidité de l'agrumes rafraîchit le côté « moelleux » du poisson.

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.lacompagniebretonne.fr/recettes.asp>

Rillettes de Maquereaux aux zestes de citron			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR009	GENCOD	3 7600200 66147
CODE DOUANIER	1604 20 50	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Filets de maquereaux (62%), eau, oignons, huile de colza, protéines de lait , sel, zeste de citron (0,5%), épaississant : farine de guar et de caroube, épices, jus de citron (0,2%). Allergènes majeurs (hors poisson) : lait . Absence d'OGM.		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés Energie : 230kcal / 955kJ Matières grasses : 18g dont acides gras saturés : 3,4g Glucides : 1,2g dont sucres : 0,7g Protéines : 16g Sel : 1,0g	
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.		

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
4CBPEFR009_FT_LCB_Rillettes_maquereaux_aux_zestes_de_citron_verrine_90g_V20230131 - Mise à jour du 31/01/2023

**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 / palettes	Verrines / palette	
	12	12	144	24	3 456	
	Dimensions du pack		Poids brute 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.					