



Rillettes de SAUMON



Des rillettes réalisées à partir des parties nobles du poisson.

Toutes nos préparations de rillettes de saumon sont constituées exclusivement des parties nobles à savoir des filets du poisson. Pour cette recette, 57% de de filets de saumon 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.

Deux saumons

Nous utilisons deux sortes de saumons : du saumon d'élevage essentiellement originaire de Norvège et du saumon fumé. Nous recevons le saumon en longues désarêtées, nettoyées et congelées comme le thon Albacore pour les rillettes de thon.

Une recette qui fait l'unanimité

Le saumon est un poisson qui fait l'unanimité. Il plaît à un large public et est facile à proposer pour un cadeau dans un assortiment.

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 Saumon			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR011	GENCOD	3 7600200 66161
CODE DOUANIER	1604 20 10	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Saumon (54% mis en œuvre), oignons, huile de colza, eau, saumon fumé (3 ?7%), protéines de lait, plante aromatique, sel, épaississants : farine de guar et de caroube, épice. Allergènes majeurs (hors poisson) : lait. Absence d'OGM.			VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g Energie : 252kcal / 1055kJ Matières grasses : 20g dont acides gras saturés : 1,5g Glucides : 1,1g dont sucres : 0,7g Protéines : 17g Sel : 0,70g
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur le bocal.		
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.					