



SARDINES

à l'huile d'olive vierge extra
bio



La recette phare de notre gamme, une référence pour les amateurs de produits de la mer.

Une pêche de saison

Notre sardine, *sardina pilchardus*, est pêchée pendant la pleine saison, de mai à octobre. C'est à ce moment de l'année qu'elle est la plus charnue et qu'elle sera donc la plus moelleuse et savoureuse. La sardine vient des ports de Lorient, Concarneau, Douarnenez, Saint-Guénolé en Bretagne, et parfois de St Gilles Croix de Vie en Vendée.

Une fabrication traditionnelle dans notre atelier de Penmarc'h

Les sardines sont travaillées fraîches, étêtées et éviscérées au couteau. Elles sont frites à l'huile. C'est cette cuisson à l'ancienne qui donne ce côté confit que les amateurs de sardines apprécient particulièrement et qui permet aux sardines de mieux vieillir dans leur boîte. Le père et le grand-père de Jean-François Furic travaillaient de cette façon. L'huile de cuisson est régulièrement changée, plus souvent que la norme Label Rouge le demanderait.

Un emboîtement à la main

Une coupe de la queue et du collet est réalisée avant la mise en boîte. Dans notre conserverie, l'emboîtement est manuel et dit « en bleu ». Les dos sont visibles à l'ouverture de la boîte contrairement à l'emboîtement « en blanc » où ce sont les ventres. Nous mettons 4 à 6 sardines par boîte.

Une huile sélectionnée

Nous sélectionnons une huile parfumée mais qui laisse la place à la sardine. Notre huile d'olive, fabriquée en Espagne, est issue de l'agriculture biologique.

Caractéristiques (les éléments écrits en bleu dans le tableau ci-dessous sont à retrouver sur l'emballage selon le règlement INCO)

Conseils d'utilisation :

La recette qui fait l'unanimité à La Compagnie Bretonne du Poisson : pain beurre et sardines.

On peut écraser une sardine avec un jaune d'œuf cuit et farcir les 2 moitiés de blanc restant, une recette appréciée des enfants.

En plat avec des pommes de terre ou en cake.

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

Sardines à l'huile d'olive vierge extra bio			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPSAR013	GENCOD	3760020065102
CODE DOUANIER	16041311	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS Sardines <i>sardina pilchardus walbaum</i> (78%), huile d'olive vierge extra*, sel. *21% des ingrédients agricoles sont bio - FR BIO 10 – certifié par BUREAU VERITAS certification France Sardines pêchées en océan Atlantique Nord Est. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. Absence d'OGM.		VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés Energie : 199 kcal / 831kJ Matières grasses : 11g dont acides gras saturés : 2,7g Glucides : 0g dont sucres : 0g Protéines : 25g Sel : 0,80g	
DDM	5 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte		
POIDS NET TOTAL	115g	POIDS DE POISSON A L'OUVERTURE	85g
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
INFORMATION COMPLEMENTAIRE	Certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas		
MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	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, nombre de sardines, Code du produit, le nom du bateau et lieu de débarquement.		

**INFORMATIONS
TECHNIQUES**

FORMAT	Boîte aluminium illustrée 1/6P25 emboutie à ouverture facile					
	Longueur		Largeur		Hauteur	
	10,5 cm		7,6 cm		2,2 cm	
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack	Packs / couche	Boîtes / couches	Couches / palette	Boîtes / palette	
	12	21	252	20	5 040	
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur palette	
	L 23,7 x l 16 x H 6,2 cm		0,133 kg	1,631 kg	715 cm	110 cm
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.					