



# SARDINES

à l'huile d'olive vierge extra et  
au citron bio



## La saveur des sardines avec une petite touche citronnée.

Une rondelle de citron frais déposée à la main.

## 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-Guérolé 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 et au citron bio			
<b>RÉFÉRENCE INTERNE</b>	4 CBPSAR014	<b>GENCOD</b>	3 760020065119
<b>CODE DOUANIER</b>	1604 13 11	<b>AGRÉMENT SANITAIRE</b>	FR-29-158-002-CE
<b>INGRÉDIENTS</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g égouttés</b>	
Sardines <i>sardina pilchardus walbaum</i> (78%), huile d'olive vierge extra*, citron*, 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.		Energie : 220kcal / 916kJ Matières grasses : 15g dont acides gras saturés : 3,6g Glucides : 0g dont sucres : 0g Protéines : 21g Sel : 0,90g	
<b>DDM</b>	5 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte		
<b>POIDS NET TOTAL</b>	115g	<b>POIDS DE POISSON A L'OUVERTURE</b>	85g
<b>CONSERVATION APRES OUVERTURE</b>	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
<b>INFORMATION TRI</b>			
<b>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</b>	Produit certifié FR-BIO-10 par Bureau Veritas		
<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, nombre de sardines, Code du produit, le nom du bateau et lieu de débarquement.		

Conserverie Jean-François FURIC

**INFORMATIONS  
TECHNIQUES**

<b>FORMAT</b>	Boîte aluminium illustrée 1/6P25 emboutie à ouverture facile					
	Longueur		Largeur		Hauteur	
	10,5 cm		7,6 cm		2,2 cm	
<b>COLISAGE PALETTISATION</b>	Boîtes / pack	Packs / couches	Boîtes / couche	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 kg	110 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.					