



Rillettes de SARDINES

Cumin et coriandre



Des rillettes réalisées à partir des parties nobles du poisson.

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

Une recette doucement épicée

Les épices sont la coriandre et le cumin, auxquelles nous avons ajouté un soupçon de piment de Cayenne. Cette recette est subtilement parfumée sans être forte.

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 Sardines cumin et coriandre			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPEFR010	GENCOD	3 7600200 66154
CODE DOUANIER	1604 20 50	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS		VALEURS NUTRITIONNELLES	
Filets de sardines (62%), eau, oignons, huile de colza, protéines de lait, double concentré de tomates, sel, coriandre (0,5%), cumin (0,07%), épaississant : farine de guar et de caroube, jus de citron, ail, épices, persil.		pour 100g Energie : 196kcal / 819kJ Matières grasses : 14g dont acides gras saturés : 2,4g Glucides : 1,5g dont sucres : 0,9g Protéines : 16g Sel : 1,1g	
Allergènes majeurs (hors poisson) : lait. Absence d'OGM.			
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.		

Conserverie Jean-François FURIC

**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	Couche / 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.					