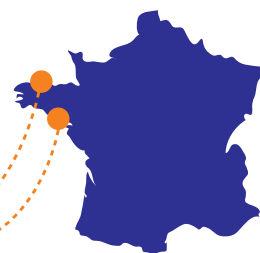


FRANCE **turbot**  
l'exception

 **Le PAVÉ de TURBOT frais Label Rouge**  
Psetta Maxima



 **ESPÈCE :** Psetta Maxima

 **ORIGINE :** Elevé sur l'Île de Noirmoutier (Vendée) France

**n° N° AGRÉMENT :**  
 • **Site Noirmoutier :** FR85083001  
 CE n°emballeur : 85083  
 • **Site Trédarzac :** FR22347001  
 CE n°emballeur : 22347  
 • BVCert.6189822



**CONDITIONNEMENT**

- Pavé de Turbot Label Rouge **180/220 g**
- Pavé de Turbot Label Rouge **220/270 g**
- Pavé de Turbot Label Rouge **270/330g**
- Colis Pavé de Turbot Label Rouge **20 à 30 pièces**

**DLC : 7 jours à +0+4°C**

**FRANCE TURBOT ICHTUS** vous invite à découvrir les qualités exceptionnelles du **TURBOT LABEL ROUGE**, un poisson noble aux saveurs délicates. Preuve incontestable de qualité gustative, le Label Rouge garantit le strict respect d'un cahier des charges exigeant. Cette rigueur s'applique à l'alimentation à base de produits marins (au minimum 60%), de produits végétaux, de vitamines et de minéraux. Une exigence qui s'impose également par des tests et des contrôles tant en production, qu'en transformation. L'exigence est à ce prix.

- Pavé (darne) de turbot calibré, présenté avec peau, barbe et arête centrale
- Qualités gustatives garanties par le respect du cahier des charges Label Rouge et validées par des tests sensoriels et gustatifs réalisés par un laboratoire certifié.
- Qualités nutritionnelles : pauvre en matières grasses (moins de 1g/100g), riche en protéines de bonne qualité, en potassium, en phosphore, en vitamines B et en Oméga3. Valeurs énergétique : 100 cal/100g.



**PROCESS**

A la commande, le turbot est pêché dans des bassins d'élevage puis trié manuellement pour constituer des lots homogènes. Le procédé utilisé pour l'abattage consiste à saigner le turbot pour garantir la blancheur des filets, puis à le refroidir rapidement dans de l'eau glacée pour préserver les qualités organoleptiques de la chair. La découpe et la mise en caisse des pavés sont réalisées moins de 4 heures après l'abattage.

Les pavés de Turbot Label Rouge sont soumis à des contrôles très stricts portant sur la chaîne du froid, sur la DLC et sur la qualité des produits (grammage, trace de sang). La traçabilité est assurée à tous les stades de la production.



**LABELS**

