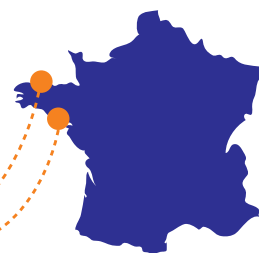


FRANCE turbot l'exception

Le TURBOT entier frais Label Rouge Psetta Maxima



ESPÈCE : Psetta Maxima

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

N° AGRÈMENT :

- **Site Noirmoutier :**
FR85083001
CE n°emballeur : 85083
- **Site Trédarzec :** FR22347001
CE n°emballeur : 22347
- BVCert.6189822



CONDITIONNEMENT

- Turbot Label Rouge **0.5/1kg**
- Turbot Label Rouge **1/1,5 kg**
- Turbot Label Rouge **1,5/2 kg**
- Turbot Label Rouge **2/3 kg**

- Colis Turbot Label Rouge Caisse Marée **4/600 g**
- Colis Turbot Label Rouge Caisse Marée **6/10kg**

DLC : 9 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.

- Turbot entier calibré – éviscération sur demande.
- 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 énergétiques : 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.

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

LABELS

