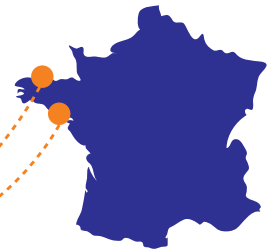
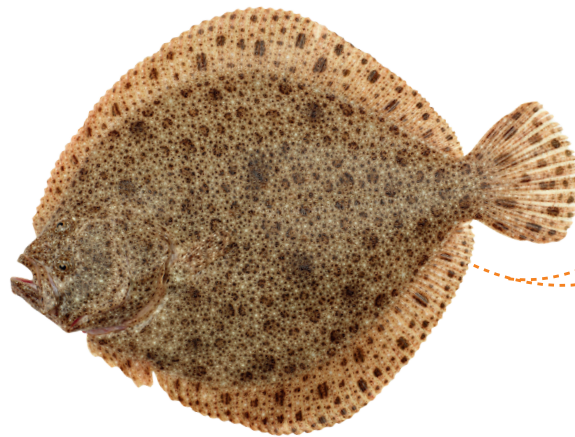


FRANCE **turbot**
l'exception

 **Le TURBOT entier frais Label Rouge**
Psetta Maxima

Commercialisé également en pavé et pavé surgelé



 **ESPÈCE :** Psetta Maxima

 **ORIGINE :** Elevé sur l'île de Noirmoutier (Vendée) et en Bretagne – France

 **N° AGRÉMENT :**

• **Site Noirmoutier :**

FR85083001CE

CE n°emballeur : 85083

• **Site Trédarzec :**

FR22347001CE

CE n°emballeur : 22347

• Origine France Garantie :

BVCert.6189822

Le turbot est une espèce de poissons plats senestres dont la chair est très appréciée par les gourmets les plus exigeants. On le retrouve en Mer du Nord jusqu'en Norvège, en Atlantique jusqu'au Maroc, et en Méditerranée. A ne pas confondre avec le barbu et le flétan. Il est un poisson plat gaucher, c'est à dire qu'il repose sur sa face droite. Les premiers élevages au monde ont commencé en France en 1990.

 **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.

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. Méthode IKIJIME (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 énergétique : 100 cal/100g.

 **LABELS**

