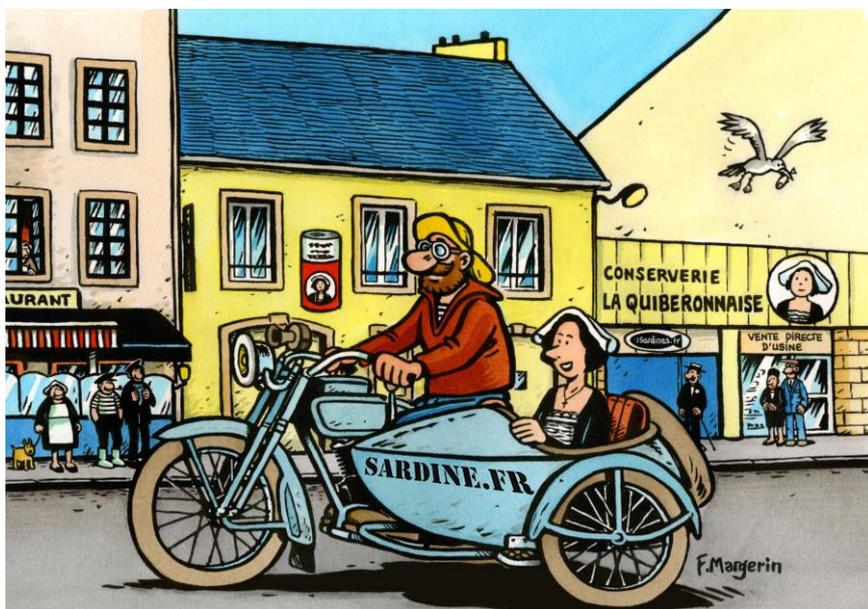




Bien dans nos assiettes avec La Quiberonnaise !

La Quiberonnaise défend, depuis 1921, **le savoir faire ancestral d'une conserverie de poissons spécialisée dans les sardines.**

Installée sur le port de pêche de la presqu'île de Quiberon, elle a pour particularité de ne travailler que du **poisson frais, de manière artisanale** : les sardines sont préparées et emboîtées à la main dans les 48h qui suivent la pêche. Toutes les boîtes de sardines de La Quiberonnaise sont **millésimées** (c'est écrit sur chaque boîte) parce qu'elles sont **fabriquées dans l'année, avec la pêche de la saison** ! Telles un grand vin, elles se **bonifient en s'imprégnant des huiles de qualité** qui les entourent et peuvent ainsi **vieillir jusqu'à 5 ans.**



C'est prouvé*, les poissons gras riches en oméga 3, consommés sans excès, favorisent notre bonne humeur et préservent le bon fonctionnement du cerveau en contrebalançant les méfaits du stress et d'une alimentation déséquilibrée. *source Scientific Institute for Intelligent Nutrition

Alors dégustons des sardines ! Mais pas n'importe lesquelles....celles de La Quiberonnaise ! Pour ce début d'année, une recette de sardines à déguster chaudes.

Les roulades de sardines à la provençale La Quiberonnaise



Pour cette recette, les **sardines** sélectionnées sont de bonne taille, elles sont **désarêtées** et levées en **filets papillons**.

Les filets de sardines, 2 ou 3 par boîte, sont ensuite enroulés délicatement autour d'une **tomate** pelée et nappés d'une **sauce provençale**. **C'est un plat individuel**, à déguster chaud, accompagné de pâtes ou de riz, en ajoutant à la dernière minute, un peu de poivre moulu.

Ingrédients: Sardines, tomates, extrait de tomate, vin blanc, vinaigre, persillade, épices naturelles, sel.

La Quiberonnaise garantit que cette recette est élaborée sans additif chimique.

Poids Net 215G Prix de vente à l'unité 5.5€

Envie de soupe ? Une idée pour les gourmets : la soupe de poissons bretonne La Quiberonnaise

Composée de **40 % de chair de poissons de fond**, un des taux les plus élevés sur le marché, elle est cuisinée avec concentré de tomates, sel, fond de légumes variés, huile d'olive, fécule de pomme de terre, épices et aromates dont poivre de Cayenne, thym, romarin, persil, laurier, fenouil, safran, extraits naturels d'oignon et d'ail. **La soupe de poisson La Quiberonnaise ne contient pas de glutamate de sodium** (sel nitrité) et n'a pas besoin de cet exhausteur de goût - présent chez de nombreux concurrents - pour être délicieuse grâce notamment à la présence de **safran naturel**.



Le conseil des « anciens » : verser dans une casserole et ajouter l'équivalent d'1/4 de la boîte en eau minérale. Faire chauffer doucement et servir accompagné de la délicieuse **sauce rouille La Quiberonnaise**. Si bon et si pratique !

Ce produit étant un court-bouillon de poissons, il constitue **un très riche « fumet »** pour toutes préparations de sauces pour poissons, bisques, homards, etc.



Suggestion, pour un apéro dînatoire : présenter dans des mini bols, un peu de soupe de poissons bretonne La Quiberonnaise, quelques moules ou crevettes cuites. Parsemer de fromage râpé puis faire gratiner le tout.

Soupe de poisson Bretonne 425 ml – 4 assiettes – à l'unité : 3.10€ - par lot de 6 boîtes : 16,50€ - 12 boîtes : 32€
Soupe de poisson Bretonne 800 ml – 6 ou 8 assiettes – à l'unité, en bocal de verre : 4.20€ - par lot de 6 boîtes : 28€ - 12 boîtes : 53.40€

Verrine 100g sauce rouille (huile d'olive 50 %, tomates, ail dégermé, poivre de Cayenne, farine de blé noir, citron, vinaigre et sel) : 2.90€



A signaler :

- La Quiberonnaise a le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant** pour l'excellence de son savoir-faire. (www.patrimoine-vivant.com)

Points de vente :

- **Vente directe comptoir d'usine à Quiberon (56570) :**
 - 5 quai de Houat à Port Maria ouvert tous les jours en saison, dégustation gratuite.
 - 30 rue du Port de Pêche – ouvert toute l'année - Tél. : 02 97 50 12 54 – mail@laquiberonnaise.fr
 - Lafayette Gourmet, épicerie fines, grandes surfaces morbihannaises,
- **Vente à Distance sur catalogue et vente sur Internet :**

www.laquiberonnaise.fr

Contact Presse Pour visuels, échantillons, visites d'usine, interviews, compléments d'infos : Sylvie Cottin – Agence Concertation
02 97 78 05 75 – sylviecottin@concertation.fr - www.concertation.fr

