



Deux nouvelles recettes de sardines, millésime 2017, signées La Quiberonnaise !

Pêchées sur les côtes morbihannaises, les sardines fraîches 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 !**



Sardines à l'huile d'olive vierge extra parfumée à la persillade

La saveur persillade provient d'un arôme naturel d'ail et de persil. Ces sardines sont délicieuses accompagnées de simple pommes de terre vapeur.

Format 115 g 4.80 € la boîte, illustrée par le célèbre dessinateur bédéiste PIC, si apprécié des lecteurs du magazine Spirou.

Sardines à l'huile d'olive et aux algues

Cette nouvelle recette a été mise au point avec Eric Coisel, chef du prestigieux restaurant étoilé Prunier, à Paris, réputé pour ses remarquables caviars.

Eric Coisel connaît bien la façon de préparer les algues, il en a même fait un livre – Ma Cuisine aux Algues – publié chez Solar Editions.

Les algues, choisies par Eric Coisel, arrivent lyophilisées de Roscoff en Bretagne : quelques grammes de Dulce, Nori et laitue de mer sont ajoutés au moment où les sardines, déjà cuites, sont mises en boîtes et recouvertes d'huile d'olive vierge extra.



Pour apprécier vraiment le « parfum de mer », ce goût un peu sucré et iodé donné par les algues, il faut attendre quelques mois car toutes les saveurs de la recette se développent au cours du temps.

Format 115 g 4.80 € la boîte, illustrée par PIC et comportant le logo Prunier Restaurants.

A signaler : La Quiberonnaise a le label EPV, **Entreprise du Patrimoine Vivant** pour l'excellence de son savoir-faire. Toutes les infos [ici](#)

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 :