Trois produits de la mer reconnus en Label Rouge

Le 11 novembre dernier, 3 nouveaux produits ont obtenu une reconnaissance en Label Rouge : La soupe aux araignées de mer, les coquilles Saint-Jacques Pecten Maximus cuisinées surgelées et la soupe de poissons.Le Label Rouge garantit au consommateur une qualité supérieure comparé à un produit standard.

La soupe aux araignées de mer Label Rouge

Une soupe aux saveurs intenses sans additifs

La combinaison d'une quantité importante d'araignées de mer entières et de poissons entiers donne à cette soupe aux araignées de mer un goût intense de crustacés et plus de consistance en bouche. L'incorporation de légumes lui apporte son équilibre et contribue à la finesse et à la douceur de son goût. Cette association de matières premières rigoureusement sélectionnées permet de n'ajouter aucun additif.

Une recette composée de produits frais et de qualité

Les araignées de mer sont choisies fraîches et vivantes. Elles constituent la part la plus importante de la soupe. Les espèces de poissons qui complètent la recette sont issues d'une liste restrictive composée de poissons blancs ou de roches, d'une fraîcheur optimale (Cotation Extra ou A) et sélectionnées sur leurs propriétés texturantes. Les ingrédients assemblés sont ensuite cuits dans une marmite, broyés puis tamisés avant d'être conditionnés dans des contenants en verre.

Un produit et une saisonnalité respectés

La production de cette soupe est soumise à la saisonnalité des araignées de mer sélectionnées obligatoirement fraîches et entières : l'approvisionnement est réalisé hors période de reproduction, entre mai et juillet, favorisant ainsi le renouvellement des stocks de cette espèce.En plus du cahier des charges Label Rouge, les araignées de mer pêchées ont une taille minimale de 12 cm.

Données chiffrées

50 000

bouteilles (objectif de production)

1

organisation de producteurs et pêcheurs

1
transformateur

Les coquilles Saint-Jacques Pecten maximus cuisinées surgelées Label Rouge

De belles noix de Saint-Jacques Label Rouge dans la recette

Les noix sélectionnées pour élaborer ce produit sont des Saint-Jacques Label Rouge de l’espèce Pecten maximus, d’un calibre élevé (entre 40 et 60 pièces par kilogramme) et provenant d’une pêche côtière. Leur certification en Label Rouge atteste des conditions de débarquement, de stockage, de décorticage manuel et de transformation optimales. Le tout gage de leur qualité supérieure. Les noix utilisées peuvent être fraîches ou surgelées.

Un plat cuisiné festif de qualité

La sauce comprend parmi ses ingrédients de la crème fraîche, des champignons de Paris 1er choix, des oignons de Roscoff AOP, du Muscadet AOP et du fumet de poissons et de Saint-Jacques réalisé sur le même site. L’équilibre noix/sauce est idéal avec un minimum de 30 % de noix de Saint-Jacques dans le produit fini. Un régal pour les yeux comme pour les papilles. L’assemblage des coquilles Saint-Jacques cuisinées est réalisé dans la continuité de la fabrication de la sauce : les noix sont déposées manuellement dans les coquillages, nappées de sauce, puis surgelées. Une fois achetées, Il n’y a plus qu’à les réchauffer pour les déguster.

Données chiffrées

50
tonnes (objectif de production)

1
transformateur

La soupe de poissons Label Rouge

Plus de 40% de poissons sauvages pour une soupe savoureuse

La qualité supérieure de cette soupe de poissons se traduit d’abord par les poissons qui la composent : des poissons sauvages, pêchés en mer, d’une fraîcheur optimale. Les poissons qui comptent pour au moins 40% de la composition, sont utilisés entiers, assurant une texture régulière et une bonne persistance du goût en bouche. L’utilisation de morceaux de poissons, de chair, de pulpe ou de parures est interdite. Ils comptent une forte proportion de 80% de grondins, complétée de tacauds et merlans, contribuant à donner à cette soupe une

odeur et un goût marqués et intenses.

Une soupe traditionnelle sans colorant ni arômes artificiels

Tous les ingrédients autorisés sont précisément listés dans le cahier des charges du produit. Aucun ajout de de colorants, de conservateurs, de texturant ni d'arômes artificiels n'est permis dans la recette. La couleur et la texture de la soupe ne sont liées qu'à la sélection des poissons et ingrédients. Le tamisage obligatoire permet d'assurer la régularité de la texture de la soupe de poissons. Cette soupe de poissons sera commercialisée prête à l'emploi sous sa forme appertisée et sera aussi disponible au rayon surgelés.

Données chiffrées

280

dont +/- 200 tonnes en appertisé (objectif de production)

2

transformateurs

En savoir plus sur le Label Rouge

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/trois-produits-mer-reconnus-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/label-rouge
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance