

La soupe aux araignées de mer obtient le Label Rouge [CP]

La soupe aux araignées de mer bénéficie depuis le 11 novembre de la reconnaissance en Label Rouge (n° LA 03/21). Ce Label Rouge garantit au consommateur une qualité supérieure comparé à un produit standard

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

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/cp-soupe-araignees-de-mer-obtient-label-rouge>

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance>