La soupe de poissons reconnue en Label Rouge [CP]

Une nouvelle soupe de poissons bénéficie depuis le 11 novembre 2021 de la reconnaissance en Label Rouge (n° LA 04/21). Elle garantit aux consommateurs un produit traditionnel de qualité supérieure.

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

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

2

transformateurs

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/cp-soupe-de-poissons-reconnue-label-rouge*

List of links present in page

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