

"Les coquilles Saint-Jacques Pecten Maximus cuisinées surgelées" obtiennent le Label Rouge [CP]

" Les coquilles Saint-Jacques Pecten maximus cuisinées surgelées " bénéficient depuis le 11 novembre de la reconnaissance en Label Rouge (n° LA 05/21). Ce produit garantit aux consommateurs un plat cuisiné prêt à consommer, confectionné à partir de grosses noix de Saint-Jacques 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

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/cp-coquilles-saint-jacques-pecten-maximus-cuisinees-surgelees-obtiennent-l>

abel-rouge

List of links present in page

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