

Filets de maquereaux Tout Simplement

Conserverie la Belle-Îloise

Ces filets de maquereaux au citron bergamote et aneth sont cuits au court-bouillon puis emboîtés à la main et recouverts d'une marinade légère.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le travail culinaire et le marketing présentant ce produit comme un ingrédient, avec des recettes de makis, buddha bowl et quiche sans pâte. Le maquereau utilisé frais de décembre à mars, avec un taux de matière grasse optimal.



Gamme apéritive de la mer

Meralliance

Cette gamme annoncée pour le 2^e semestre comprend des bouchées croustillantes de saumon fumé, des bouchées gourmandes de saumon fumé à chaud et des pépites de thon fumé. Le saumon vient de Norvège, Écosse ou Irlande et le thon du Pacifique (albacore).

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La diversification de l'offre en saumon fumé. L'originalité des « Candy émincés » de saumon relevés de sucre de canne. La panure pour des bouchées croustillantes.



Pesk Biz au haddock

Compagnie des pêches Saint-Malo

La gamme Pesk Biz (bâton de poisson breton) vendue depuis mai se décline en versions cabillaud, crabe et ici, haddock. L'églefin pêché par l'Émeraude s'ajoute au merlan bleu du Joseph Roty II, navires de l'armement. Fabriqué à Saint-Malo et certifié Produit en Bretagne.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La maîtrise de toute la chaîne de production : pêche, transformation et distribution. L'esthétique de la gamme, belle et originale, tranchant avec le surimi.



Waka'péro

Start-up Iodyssée

Tartinable aux légumes locaux et au wakamé (pour l'instant non local). Aux ingrédients de base, en majorité biologiques (pommes de terre, poireaux, oignons, huile et algues en paillettes séchées) s'ajoutent soit curry et carottes, soit céleri et cumin.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La démarche des étudiants en 1^{re} année de BTS Science et technique de l'alimentation. La polyvalence du produit : tartinable, sauce ou purée. L'absence de sel ajouté.

Moules de bouchot PAC

en refresh

Cultimer

Une moule de bouchot précuite, surgelée et remise en température durant 24 heures pour obtenir un produit similaire à de la moule de bouchot fraîche, en sachet sous vide de 800 g. Origines STG, AOP ou bio. Les tests de référencement en GMS débutaient en février.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le travail R&D pour offrir une moule de bouchot qualitative toute l'année, avec un produit récolté au meilleur stade. La plus-value recherchée pour les mytiliculteurs en étalant la vente.

