

Chips soufflées aux algues Bord à Bord

Ces chips soufflées associent farine de lentille corail (48 %), amidon, féculé de pomme de terre et algue kombu royal déshydratée (7 % équivalent à 30 % en frais). En magasins bio.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le choix des algues bretonnes. La démocratisation de la consommation d'algues. L'alternative saine aux chips. La polyvalence du produit : apéritif, en-cas, support de toast.



Anchois entiers Le Trésor des Dieux Gendreau

Des anchois entiers façon sardines, à l'huile d'olive vierge extra bio. Ils sont travaillés à la main, cuits en bain de friture selon une recette authentique, égouttés, emboîtés manuellement et recouverts d'huile.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La valorisation en France d'un poisson souvent vendu en Espagne. La qualité du cœur de saison. L'achat local auprès des pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



Délice de foie de morue Phare d'Ekmühl Chancerelle

Ce tartinable associe du foie de morue, des œufs de cabillaud (MSC et travaillés en Islande) et de la pulpe de citron bio.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

La facilité d'emploi. La possibilité, sur ce produit riche sur le plan nutritionnel, de toucher un public plus large, parfois rebuté par l'aspect ou l'huile exsudée du foie de morue classique.

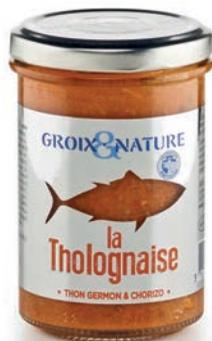


La Tholonnaise, thon germon & chorizo Groix & Nature

Cette sauce cuisinée avec du thon blanc et du chorizo, créée par le chef de Cancale Christophe Wasser, et fabriquée sur l'île de Groix, est inspirée de la cuisine portugaise apportée autrefois par des familles sur l'île.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

Le choix du thon blanc, acheté en longes au mareyeur lorientais Moulin Marée. L'activité favorisant l'emploi insulaire. L'originalité de la recette et l'histoire l'accompagnant. Les ingrédients alléchants.



Rillettes de maquereau à l'amer bière Conserverie Saint-Christophe

Cette rilette en conserve associe au filet de maquereau le goût orange de l'amer bière et l'onctuosité de la crème fraîche. Première cuisson en poche sous vide à basse température pour garder le goût du maquereau, puis mélange à chaud avec les autres ingrédients avant mise en pot et stérilisation. Dans les Hauts-de-France en grande surface et sur toute la France en épicerie.

► CE QUI A SÉDUIT LA RÉDACTION

L'approvisionnement local en maquereau frais au port de Boulogne. Le procédé de cuisson. Le design de conserve artisanale.

