

Coquille Saint-Jacques



Plus fraîche et plus savoureuse
et aussi plus belle, plus charnue, plus...
C'est la coquille de tous les superlatifs !

Les Coquilles Saint-Jacques Label Rouge sont pêchées en Normandie, au large du Calvados et de l'Est Cotentin (Manche-Est et surtout Baie de Seine) de fin novembre à avril.

Sélectionnées et nettoyées par les pêcheurs, elles sont vendues entières et bien vivantes.

Disposées à plat, du bateau aux cuisines du restaurateur, elles conservent toute leur fraîcheur et leur saveur.

Avec un rendement minimal de 1kg de noix pour 6,5 kg de coquilles, les noix sont de belle taille, tendres, fondantes, légèrement sucrées et caramélisent à la cuisson.

Apprécié aussi pour son goût, le corail, dont la présence est garantie, agrémenté le plat d'une belle note de couleur orangée...

Plus fraîche...

Débarquées en moyenne après 12h de pêche, les coquilles Saint-Jacques Label Rouge sont expédiées le jour même de la vente en criée et disposent d'un délai de commercialisation d'une seule journée supplémentaire sous Label Rouge.

Plus savoureuse...

Les tests sensoriels le prouvent. Réalisés annuellement pour le suivi du Label Rouge, les analyses sensorielles indiquent que la Coquille Saint-Jacques Label Rouge présente une noix plus blanche, plus fondante, moins filandreuse et au goût plus fin.

Plus belle...

Les coquilles Saint-Jacques Label Rouge sont propres et intègres : pas de coquilles cassées ou ébréchées qui nuisent à la fraîcheur et pas de parasites qui pèsent sur la coquille et nuisent au rendement.

Les coquilles Saint-Jacques Label Rouge ont une plus grande taille : 11cm au lieu de 10,2cm. Un tri supplémentaire de coquilles de +13cm vous est également proposé.

Plus charnue...

Il faut couramment 9 à 12kg de coquilles pour 1kg de noix. Avec la coquille Saint-Jacques Label Rouge moins de 6,5 kg de coquilles suffisent pour 1kg de noix.

Liste des Mareyeurs Fournisseurs :

Entreprise	Contact	Adresse	CP - Ville / FRANCE	Téléphone	Fax
COPEPORT MAREE	Jean-Noël REBORA	Rue des Albatros	14520 PORT EN BESSIN	+33 (0) 2 31 51 46 46	+33 (0) 2 31 21 51 51
JEANNE MAREYAGE	Patrick JEANNE	Rue des Albatros	14520 PORT EN BESSIN	+33 (0) 2 31 51 20 80	+33 (0) 2 31 51 20 81
MAREE PORTAISE	Patrice MARIE	Rue des Albatros	14520 PORT EN BESSIN	+33 (0) 2 31 21 72 35	+33 (0) 2 31 21 88 51
PORT MAREE	Armand MARIE	Impasse Macareux	14520 PORT EN BESSIN	+33 (0) 2 31 21 70 80	+33 (0) 2 31 22 91 71



Des idées recettes :

+ 100 recettes
sur
www.nfm.fr



Des questions, des remarques :



Groupement Qualité des Marins Pêcheurs,
Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie

10, avenue du Général de Gaulle
14520 PORT EN BESSIN - FRANCE
Tél : +33 (0) 2 31 51 21 53 / Fax : +33 (0) 2 31 51 21 52

Mail : lettre@nfm.fr / www.nfm.fr