

Truite Arc en Ciel

Rainbow Trout



* Truite Arc en Ciel entière éviscérée / *Whole Gutted Rainbow Trout*

* Filet de truite Arc en Ciel / *Rainbow trout filet*

* Pavé de truite Arc en Ciel / *Rainbow trout steak*

* Qualités gustatives : On apprécie sa saveur fine, qu'elle soit préparée au four, sur le gril, pochée, à la poêle, en haute friture ou crue.

* Qualités nutritionnelles : Riches en protéines, sélénium, phosphore et vitamines du groupe B. Son bon rapport Oméga 3 /Oméga 6 lui garantit un rôle cardio-protecteur.

* **Famille / Family :**

Salmonidae

* **Espèce / Specie :**

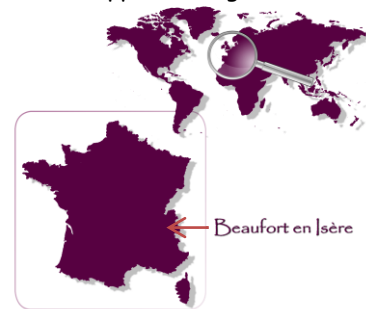
Oncorhynchus Mykiss

* **Origine / Origin :**

France - Sources naturelles des Fontaines de L'Oron / Natural resources of the Oron fountains.

* **Numéro agrément / Plant CE agreements :**

F3803201 CE



* **Process :**

- Les poissons évoluent dans les eaux fraîches et cristallines des Sources de l'Oron, riches en oligo-éléments,
- La vitesse d'avancement de l'eau permet un maintien parfait de la propreté du milieu,
- La charge moyenne de poisson par m3 est de 45kg,
- L'oxygénation de l'eau est contrôlée en continue,
- Une politique d'élevage basée sur le confort et le respect des animaux y est instaurée,
- Les aliments utilisés sont composés principalement de céréales non OGM, des produits d'origine marine et de vitamines et minéraux,
- Les repas respectent le rythme biologique du poisson,
- Les poissons sont préparés à la commande,
- La pêche s'effectue avec des épuisettes en coton,
- Une traçabilité est suivie de l'œuf à l'assiette.

DESIGNATION PRODUIT PRODUCT DESIGNATION	Blanche White	Saumonnée Pink	TAILLES SIZES	COLIS PACKS	DLC BEST BEFORE DATE
Truite entière éviscérée PAC (possibilité Baguée Isère) <i>Whole gutted Rainbow Trout</i>	x	x	200/400g	Caisse marée 6kg sous lit de glace 2 pièces / <i>2pcs/box</i>	Préconisation 7 jours à +0+4°C <i>7 days at +0+4°C</i>
	x	x	800/1.5kg		
	x	x	1.8/2.5kg		
Filet de truite paré extra <i>Rainbow trout filet - Trim extra</i>		x	160/200g	Caisse marée 6kg sous lit de glace <i>6kg polystyrène box</i>	
		x	200/400g		
		x	400/600g		
Filet de truite non paré <i>Rainbow Trout filet</i>		x	250/450g		
Pavé de Truite <i>Rainbow trout steak</i>		x	80/150g		

*Nous consulter pour disponibilités / *Please consult us for availability*

* **Labels / Récompenses :**



Agréments repeuplement et qualification Sanitaire Européenne / *Repopulation and European health.*

Première pisciculture française à avoir obtenu le Label Rouge attribué à la truite vendue fraîche