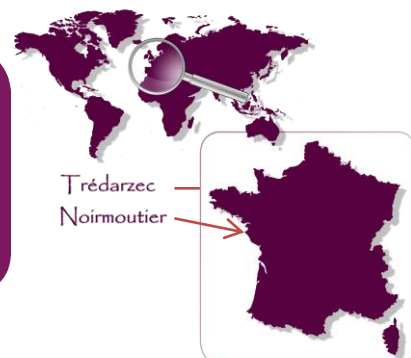


# Turbot

# Turbot



- \* Turbot entier frais Label Rouge - calibré - éviscération sur demande  
*Chilled Label Rouge Turbot - Whole - graded (gutted on demand)*
- \* Pavé de Turbot frais Label Rouge - calibré - présenté avec peau, barbe et arête centrale  
*Chilled Label Rouge Turbot Steak - graded - skin on - frill on*
- \* Qualités gustatives garanties par le Label Rouge et validées par des tests sensoriels et gustatifs réalisés par un laboratoire certifié / *Sensorial profile and gustatory test made by a certified body.*
- \* Qualités nutritionnelles : pauvre en matières grasses, riche en protéines de bonne qualité, en potassium, en phosphore, en vitamine B et en Oméga 3 / *Nutritional qualities : Low in fat, rich in good quality proteins, potassium, phosphor, B vitamins and Omega 3.*



- \* **Espèce / Specie :** Psetta Maxima
- \* **Origine / Origin :** Elevé sur l'Ile de Noirmoutier
- \* **Numéro agrément / Plant CE agreements :** F8508301 CE
- \* **Numéro emballer / Packaging code :** 85083

#### \* Process :

- A la commande, le turbot est pêché dans des bassins d'élevage puis trié manuellement pour constituer des lots homogènes / *Fish are caught to order in the on growing tanks and sorted by hand to constitute homogeneous categories.*
- Le procédé utilisé pour l'abattage consiste à saigner le turbot pour garantir la blancheur des filets, puis à le refroidir rapidement dans de l'eau glacée pour préserver les qualités organoleptiques de la chair / *The slaughter process involves bleeding the turbot to ensure whiteness of fillets and then rapid chilling in iced water to preserve the organoleptic qualities of its muscle meat.*
- La découpe et la mise en caisse des pavés sont réalisées moins de 4 heures après l'abattage / *The fish are treated and boxed less than 4 hours after slaughter.*
- Le turbot entier frais et les pavés de turbot Label Rouge sont soumis à des contrôles très stricts portant sur la chaîne du froid, sur la DLC et sur la qualité des produits (grammage, trace de sang) / *Label Rouge Turbot is subject to strict controls on the cold chain, on the permitted Sell By dates and on the quality of the product (in terms of both weight and traces of blood).*
- La traçabilité est assurée à tous les stades de la production / *Traceability is ensured at each step of the production.*

| DESIGNATION PRODUIT<br>PRODUCT DESIGNATION                                      | TAILLES<br>SIZES | COLIS<br>PACKS                                       | DLC<br>BEST BEFORE DATE                     |
|---|------------------|--|---|
| Pavé de turbot Label Rouge <i>Label Rouge turbot steak</i>                      | 180/200g         | 20 pièces / caisse<br><i>20 pcs/box</i>              | 7 jours à +0+4°C<br><i>7 days at +0+4°C</i> |
|   | 220/270g         |  |   |
|   | 270/330g         |  |   |
| Turbot Label Rouge plein ou vidé<br><i>Label Rouge Turbot - whole or gutted</i> | 0.5/1kg          | Caisse marée 6/10kg<br><i>6/10kg polystyrene box</i> | 9 jours à +0+4°C<br><i>9 days at +0+4°C</i> |
|   | 1/1.5kg          | Caisse marée de 10kg<br><i>10kg polystyrene box</i>  |   |
|   | 1.5/2kg          |  |   |
|   | 2/3kg            |  |   |

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

#### \* Labels / Récompenses :

