



TRUITE FUMEE ELEVÉE EN France - RHONE ALPES

Origine des truites travaillées : France.
Producteur Pisciculture Charles MURGAT



Zone d'élevage : Isère, Beaufort. Pisciculture située sur les sources naturelles fraîches et abondantes des Fontaines.

Durée de l'élevage : Il faut environ 2 ans pour élever une truite Arc en ciel.

Alimentation des truites : Aliments les plus haut de gamme du marché utilisés. Les truites sont nourries à partir de poissons de mer sauvages (dont les pêches respectent les quotas internationaux), de céréales et oléo protéagineux non OGM, de vitamines et minéraux.

Particularités de l'élevage : Murgat attache une grande importance au respect du rationnement raisonnable en nourriture, ceci afin d'obtenir un produit avec une très bonne qualité de chair.

Fondée en 1898 , Charles MURGAT est la plus ancienne pisciculture de France.

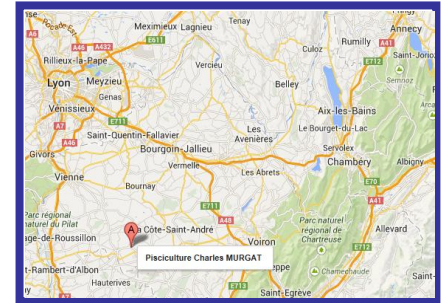
Elaboration et Fabrication : Salage au sel sec à la main
Désalage à l'eau courante
Fumage traditionnel à la sciure de hêtre
Maturation lente à hygrométrie contrôlée
Dégraissage (parage) et désarêtage manuels
Tranchage à la main.

Conditionnement : Sous vide

Différents calibrages : de 100 à 600 grammes.
Différentes présentations : plaques traiteur, bandes tranchées, avec ou sans peau...

D.L.C : 25 à 30 jours (selon les conditionnements)

Destination : Produit très peu gras, avec un fort caractère en bouche



ANDRIC

Tél : 00 33 (0)4 79 25 45 46 - Fax : 00 33 (0)4 79 25 67 63

contact@andric.fr