



# TRUITE BIOLOGIQUE



Origine : France.

Zone d'élevage :

L'élevage de truites biologiques se trouve à Plouigneau (Finistère).



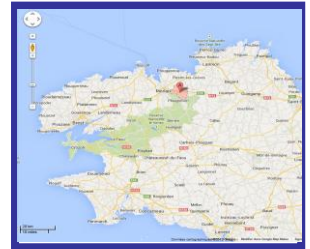
Durée de l'élevage :

Il faut entre 2 et 3 ans pour produire une truite biologique.

Alimentation des truites :



L'alimentation est encadrée par une réglementation très stricte, sa formulation est élaborée à partir de poissons issus de co-produit de pêche ou de pêcheries certifiées par Friend of the Sea ainsi que des farines de végétaux biologiques. L'alimentation est garantie NON-OGM. La pigmentation est faite avec l'Astaxanthine d'origine biologique ou naturelle.



Particularités de l'élevage :

La prise d'eau pour les truites bio est faite sur un cours d'eau de qualité BLEU. L'Oxygénation des bassins est interdite de façon artificielle sauf cas exceptionnel (pour préserver la survie du cheptel).



La pisciculture a mis en place un plan de gestion durable pour limiter son impact sur l'environnement

Elaboration et Fabrication :

Filetage  
Salage au sel sec à la main  
Déssalage 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 500 grammes.  
Différentes présentations : plaques traiteurs, bandes tranchées, avec ou sans peau...



D.L.C :

25 jours

Destination :

Une chair bien ferme, riche en Omega 3 et un goût subtil qui en fait une saveur unique !



**ANDRIC**

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

**contact@andric.fr**