



La Truitelle

PETITES TRUITES DE MONTAGNE



CONSERVES GASTRONOMIQUES

Lancées en 2020 pour le segment premium, les conserves gastronomiques La Truitelle sont fabriquées à partir d'ingrédients d'exception, produits en région Occitanie dans le respect absolu de la charte de l'Agriculture biologique.



HUIT RECETTES INÉDITES POUR UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE GUSTATIVE



La Truitelle SAS
1 rue de la Matalino 11300 Festes-et-St-André

06 47 09 47 03
info@latruitelle.com
www.latruitelle.com

CARACTÉRISTIQUES

Les conserves gastronomiques La Truitelle sont les premières boîtes de petits poissons à l'huile labellisées AB. Elaborées à partir d'ingrédients d'une qualité exceptionnelle et fabriquées artisanalement en France, elles proposent, à l'apéritif ou en snacking, un voyage gustatif inédit entre finesse de chair, équilibre des saveurs et une étonnante longueur en bouche.

FICHE TECHNIQUE

- Boîte ronde 73 mm avec ouverture facile
- Poids net : 85 g / net égoutté : 65 g
- Entre 7 et 10 poissons par boîte
- Etuis carton PEFC 76 x 76 x 28 mm

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE DE TOURNESOL

Revisiter la très classique mais indémodable conserve de petits poissons à l'huile de tournesol a été un défi qui s'est vite mué en plaisir : la finesse de la truitelle, conjuguée à la rondeur et au caractère bien trempé de l'huile de tournesol vierge extra produite par Benoît Poux à Belcaire (11), a donné cette conserve d'exception que vous pouvez même oublier au fond d'un placard : elle ne fera que se bonifier avec le temps !

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE DE TOURNESOL & POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

Le poivre Voatsiperifery est récolté à la main sur des lianes atteignant 25 m de hauteur à la cime des arbres des forêts tropicales du sud-est de Madagascar. Ses notes finement boisées et sa finale citronnée s'harmonisent parfaitement avec la saveur de l'huile de tournesol vierge extra produite par Jacques Roca à Muret (31). Compagnon idéal de la truitelle, il s'apprête à faire chanter votre palais. Comme autant de notes de musique sur une partition virtuose...

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE D'OLIVE

Composante indispensable de la gastronomie du Sud de la France, l'huile d'olive est particulièrement adaptée à la cuisson des poissons. Pour s'associer à la finesse de la truitelle, nous avons sélectionné l'huile d'olive vierge extra pressée par Jean-Claude Pons à Luc-sur-Aude (11), dont l'ardence et le fruité vert apportent une touche de fraîcheur idéale à cette conserve qui vous transportera au cœur de la Haute-vallée de l'Aude.

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE DE COLZA & WASABI

Condiment indispensable de la cuisine japonaise dans laquelle il sublime merveilleusement les poissons et les sauces, le wasabi a forcément sa place dans la gamme de nos conserves gastronomiques. Associée à celle du raifort, son cousin européen, et à cette huile de colza vierge extra produite par Jacques Roca à Muret (31), sa saveur légèrement âcre, fraîche et piquante, relève tout en finesse la qualité de la chair de nos truitelles...

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE D'OLIVE & PIMENT GORRIA

Mêler la finesse incomparable de nos truitelles à la force subtile du piment basque d'exception cultivé par Patricia Chaldu à Cambo-les-Bains (64) et à l'ardence de l'huile d'olive vierge extra produite par Jean-Claude Pons à Luc-sur-Aude (11) nous a semblé une évidence pour composer cette conserve gastronomique « made in Pyrénées »... À la fois suave et corsée, cette association ravira les amateurs de sensations gustatives explosives !

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE DE TOURNESOL & CURCUMA

On lui prête volontiers toutes les vertus au monde mais celle qui est indiscutable, c'est son goût ! Epice omniprésente dans les traditions culinaires indiennes, le curcuma, au parfum poivré et musqué, à la fois dense et raffiné, s'unit parfaitement à la chaleur de cette huile de tournesol vierge extra produite par Jacques Roca à Muret (31), pour conférer à cette conserve gastronomique une douceur et une harmonie exceptionnelles...

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE D'OLIVE, ANETH & CARVI

Les saveurs anisées ont, depuis toujours, parfaitement rehaussé les cuissons du poisson, notamment dans les pays d'Europe du Nord. Pour s'accorder au mieux avec la finesse de la truitelle, nous avons associé à l'huile d'olive vierge extra pressée par Jean-Claude Pons à Luc-sur-Aude (11), le carvi et l'aneth, dont les graines relèvent subtilement cette conserve d'exception à l'accent scandinave...

PETITES TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE DE COLZA & COMBAVA

Ingénieur roi de la cuisine thaï ou réunionnaise, le combava réussit la prouesse de sublimer la finesse de nos truitelles en leur associant la fraîcheur de la citronnelle et une belle complexité rappelant celle de son cousin le yuzu. L'huile de colza vierge extra, produite par Jacques Roca à Muret (31), lui laisse libre court pour donner tout son dynamisme à cette conserve gastronomique équilibrée aux parfums asiatiques.



La Truitelle SAS
1 rue de la Matalino 11300 Festes-et-St-André

☎ 06 47 09 47 03
✉ info@latruitelle.com
🌐 www.latruitelle.com