

# La Truitelle

PETITES TRUITES DE MONTAGNE

## CONSERVES ÉCOLOGIQUES

Convaincue depuis sa création de l'urgence absolue à protéger les ressources marines, la SAS La Truitelle a développé et propose aujourd'hui une véritable solution « poisson durable » en épicerie salée.



### QUATRE RECETTES 100% BIO POUR ALLIER PLAISIR ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



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

Premières boîtes de petits poissons labellisées AB, nos conserves écologiques, conçues pour la distribution spécialisée bio, réconcilient plaisir gastronomique et engagement environnemental. Composées d'ingrédients biologiques rigoureusement sélectionnés, nos quatre recettes permettent à chaque client de trouver dans son rayon bio la préparation qui s'accorde le mieux à ses préférences alimentaires.

## FICHE TECHNIQUE

- Boîte 1/7<sup>e</sup> avec ouverture facile
- Poids net : 100 g
- Poids net égoutté : 70 g
- De 3 à 4 poissons par boîte
- Etiquettes collées ou boîtes imprimées

### TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE D'OLIVE

Les conserves écologiques La Truitelle contiennent, selon leur format, de deux à quatre petites truites arc-en-ciel entières, mises en boîte à la main. Leur élevage artisanal, dans les eaux cristallines des sources et des torrents de montagne, leur confère une texture très proche de celle des poissons sauvages. Une précuisson vapeur, puis une appertisation parfaitement contrôlée dans l'huile d'olive vierge extra, révèle, tout en simplicité, leur goût subtil et raffiné.

### TRUITES DE MONTAGNE À L'HUILE D'OLIVE & AU CITRON

Les conserves écologiques La Truitelle contiennent, selon leur format, de deux à quatre petites truites arc-en-ciel entières, mises en boîte à la main. Leur élevage artisanal, dans les eaux cristallines des sources et des torrents de montagne, leur confère une texture très proche de celle des poissons sauvages. Une généreuse rondelle de citron ajoute, à leur association si naturelle avec une huile d'olive vierge extra de qualité, une pointe d'acidité et une belle sensation de fraîcheur.

### TRUITES DE MONTAGNE AU NATUREL

Les conserves écologiques La Truitelle contiennent, selon leur format, de deux à quatre petites truites arc-en-ciel entières, mises en boîte à la main. Leur élevage artisanal, dans les eaux cristallines des sources et des torrents de montagne, leur confère une texture très proche de celle des poissons sauvages. Juste salées par saumurage, elles sont précuites à la vapeur puis appertisées tout simplement sans huile, ni eau minérale pour vous offrir le goût pur de la truite de montagne !

### TRUITES DE MONTAGNE MARINADE CITRON & BASILIC

Les conserves écologiques La Truitelle contiennent, selon leur format, de deux à quatre petites truites arc-en-ciel entières, mises en boîte à la main. Leur élevage artisanal, dans les eaux cristallines des sources et des torrents de montagne, leur confère une texture très proche de celle des poissons sauvages. Précuites à la vapeur, elles sont nappées d'une marinade sans huile au citron et basilic, qui apporte une touche d'acidité à cette recette pauvre en graisse mais riche en goût !

## UN PRODUIT BON POUR LA SANTÉ

Les truites arc-en-ciel qui entrent dans la composition des conserves La Truitelle sont produites de façon artisanale, sur des petites structures d'élevage labellisées AB depuis plus de dix ans, et mises en boîte manuellement dans une conserverie traditionnelle française. Associées à l'huile vierge extra d'olive bio, elles constituent une source importante de protéines et d'acides gras insaturés (les Oméga 3, 6 et 9). Contrairement aux poissons sauvages, qui contiennent souvent des quantités importantes de métaux lourds et de microplastiques, les conserves La Truitelle peuvent être consommées plusieurs fois par semaine.

## UN PRODUIT BON POUR LA PLANÈTE

Les conserves La Truitelle sont triplement écologiques :

- Elles sont les premières conserves de petits poissons labellisées Agriculture biologique.
- Elles constituent une alternative à la surpêche des espèces pélagiques (sardine, maquereau, anchois), dont les stocks et la taille sont en constante diminution.
- Les petits poissons mis en conserve par La Truitelle ont consommé, pour un kilo de poisson transformé, trois à quatre fois moins de farine de poisson que les grosses pièces généralement utilisées en conserverie et en fumaison.

La SAS La Truitelle s'est par ailleurs déjà engagée, en collaboration avec plusieurs acteurs du domaine de la nutrition animale, à mettre au point le plus rapidement possible un aliment ne contenant plus de farine de poisson, pour produire ainsi des conserves « Impact zéro sur la mer ».



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

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