

NOUVELLES BRÈVES :

Des fruits de mer recherchés sur les grandes tables, jusqu'en Asie...



C'est désormais sur la plupart des grandes tables d'Europe, des États-Unis et jusqu'en Asie que l'on retrouve ces produits, toujours issus de la pêche locale bretonne...

Parmi les nouveaux fleurons de l'agro-alimentaire breton, se trouve une jeune entreprise finistérienne ! Sa spécialité ? Un procédé unique et breveté qui permet de décortiquer puis conserver les crustacés, tout en préservant parfaitement goût et texture...

Les homards et autres langoustines, crabes et même huîtres, sont ainsi décortiqués sous haute pression, puis surgelés à l'azote et conservés dans

leur jus, ce qui permet ensuite de les retrouver, avec toutes leurs saveurs, comme s'ils avaient été fraîchement pêchés...

Et c'est désormais sur la plupart des grandes tables d'Europe, des États-Unis et jusqu'en Asie que l'on retrouve ces produits, toujours issus de la pêche locale bretonne...

H.C.