

Longe de thon Germon

aux huiles de France BIO

Pêche durable et de saison



Le thon Germon, aussi appelé thon blanc remonte le long du Golfe de Gascogne à la poursuite des bancs d'anchois et de sardines entre juillet et octobre. Il est pêché depuis plusieurs décennies au Pays Basque, et débarqué à la criée de St Jean de Luz (64).

C'est pour cette raison qu'Ambroisie a confectionné à base de filet frais de thon issue de la criée de St Jean de Luz, **la Longe de Thon Germon aux huiles de France Bio**. Nous travaillons avec le Domaine des Bastidettes (13) pour l'huile d'olive vierge extra et le Domaine de Londeix (33) pour l'huile de Tournesol afin de lui donner une teneur en bouche qui ne vous laissera pas indifférent.

Cette recette permettra d'accompagner vos salades fraîches. Son fondant, son goût et son moelleux séduiront les amateurs de thon à l'huile.

Conseils de dégustation : Le moelleux de la longe se mariera parfaitement avec le croustillant d'un pain grillé au beurre avec un éventuel zest de citron. L'assemblage des huiles parfamera votre salade ou votre baguette... A déguster frais ou à température ambiante dans une salade.

Ingrédients : Thon blanc (76%), huile de Tournesol de France*, huile d'olive de France* vinaigre d'alcool*, sel de Guérande, poivre en grains*.

*24% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson.

Conservation : Dans un endroit frais et sec. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 jours.

Verrine : 150g

DLUO garantie : 4 ans

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie : 923 kj (219.1 kcal), Matières grasses : 13g (dont acides gras saturés : 2,4g), Glucides : <0.5g (dont sucres : 0,5g), Protéines : 26g, Sel : 0.98g.