

Phare d'Eckmühl

une gamme de produits pour faire
naturellement plaisir à vos clients!

Les sardines entières : savoureuses, équilibrées, riches en Oméga 3

Nos 3 recettes, réalisées avec des produits issus de l'agriculture biologique : à l'huile d'olive* vierge extra, à l'huile d'olive* et au citron*, à l'huile d'olive* et à la sauce tomate*. Sélectionnées avec le plus grand soin, les sardines entières d'Eckmühl proviennent de poissons pêchés au meilleur de la saison, pour garantir un apport en oméga 3 maximum.

Les sardines entières Phare d'Eckmühl sont préparées à l'ancienne, conformément à la norme AFNOR : elles sont sélectionnées manuellement, puis séchées avant d'être frites dans un bain d'huile de tournesol* bio. Égouttées, les sardines sont ensuite mises en boîte à la main. Cette opération délicate permet un ultime tri pour obtenir une qualité parfaite. Enfin, elles sont recouvertes d'une savoureuse huile d'olive* vierge extra 1^{re} pression à froid ou d'une sauce issues de l'agriculture biologique.

Nos sardines sont pêchées à la bolinche par des bateaux artisanaux, tout au long de nos côtes bretonnes. Ces pêcheries sont désormais certifiées par l'organisme MSC, garantissant la pérennité de la ressource. Les sardines sont conservées à bord des bateaux dans de l'eau réfrigérée et débarquées dans les ports bretons les plus proches.

Naturellement riche en Oméga 3, ce produit correspond aux exigences des amateurs de sardines entières : « L'équilibre nutritionnel, d'accord, mais pas au détriment du goût ».



*Ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique certifiés par Qualité France Sas FR-BIO.