

« Pot au feu de la Mer » Société Gartal Mareval

Meilleure Nouveauté « Produit en Bretagne » 2003
Catégorie : Surgelé



Une recette réunissant avec bonheur une grande variété de produits de la mer avec un délicieux pot au feu de légume.

Saveur :

Un bouquet inédit et harmonieux de légumes et de saveurs de la mer, saveurs que l'on peut retrouver dans deux autres produits de la société Gartal/Mareval : la Choucroute de la Mer et le Couscous de la Mer.

Innovation :

L'originalité de ce produit repose sur l'association de poissons, de fruits de mer et de crustacés avec des légumes en pot au feu, cuisinés au sel de Guérande qui donne à la recette son cachet authentique et traditionnel. La recette est composée de 150 g de légumes (30% de navet, 30% de carottes, 30% de pommes de terre, 10% de poireaux et de laurier) et 200g de plat cuisiné (19% de saumon, 12% de Colin d'Alaska, 10% de langoustine accompagnés entre autres d'échalotes, de beurre, d'oignons, de tomates, de crème légère, d'ail, de fumet de poisson, de poivre...

Le produit est présenté sous la forme unique d'un plat complet individuel pour une personne (1x 350g) en barquette micro-ondable. Il se prépare en 7 minutes au micro-ondes.

L'avis du jury :

« Les 2 barquettes séparées du poisson et des légumes permettent de bien conserver les goûts de chaque ingrédient »

« La taille est bien adaptée à un repas pour une personne seule et pressée, cuit rapidement au micro-ondes et se range parfaitement dans un petit congélateur »

« La bonne préparation de la sauce, des carottes en morceaux ; les pommes de terre sont bonnes et le poisson a bon goût : bon choix et bonne préparation de tous les ingrédients »

Fabriqué et distribué par Gartal/Mareval :

Située au sud de Quimper, la société Gartal/Mareval a vu le jour en 1986 sous l'impulsion de Jean-François Garrec. L'entreprise, à l'origine régionale et artisanale de 5 personnes, avait pour activité principale la transformation de coquilles Saint-Jacques et de coquillages farcis. Très vite, elle prend des dimensions nationales et industrielles. Elle s'agrandit, s'automatise afin d'élargir sa gamme de produits surgelés. Aujourd'hui, l'entreprise qui articule sa production autour de quatre pôles (coquilles Saint-Jacques et cassolettes, feuilletés individuels et familiaux, galettes et crêpes et plats cuisinés) réalise un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros et emploie 40 salariés.

Depuis de nombreuses années, respectueuses des exigences des normes de qualité, Gartal/Mareval a su, grâce à sa créativité et à son innovation permanente, conquérir le marché national.

Devenue filiale du groupe Floridienne, elle entend à présent se développer à l'export.

Contact :

Société Gartal/Mareval
ZA de Troyalac'h
CP 13 Saint Evarzec
29563 Quimper Cedex
Bernard Lamboux/Responsable Commercial
Tel : 02 98 94 64 96