

« Sardines à l'huile d'olive et au Piment d'Espelette » Connétable-Wenceslas Chancerelle

Meilleure Nouveauté « Produit en Bretagne » 2003
Catégorie : Conserves de Poisson



L'huile d'olive et le piment d'Espelette se marient pour donner à la sardine Connétable toutes ses lettres de noblesse. Une alchimie magique va transcender cette petite boîte en un festin de roi, offrant un nouveau choix aux consommateurs.

Saveur :

Tout le moelleux et la richesse de la sardine à l'huile d'olive s'associent à la subtile saveur du Piment d'Espelette, une épice unique, Appellation d'Origine Contrôlée depuis l'année 1999, cultivée dans la région pyrénéenne, qui combine avec bonheur l'originalité de son parfum et la chaleur de son piquant.

Innovation :

L'innovation réside à la fois dans l'introduction inédite de l'arôme du piment d'Espelette dans la sardine à l'huile d'olive et la présentation de ce produit dans un nouveau format de boîte. Ce format de 87g permet à chaque membre du foyer de choisir sa recette et de satisfaire les foyers mono consommateurs.

Le produit a déjà été distingué par le Prix « Isogone » de l'innovation agroalimentaire en Bretagne.

Les sardines au Piment d'Espelette Connétable, avec les trois autres saveurs « au poivre Vert de Madagascar », « au Caviar de Tomates séchées » et « aux Acharés » devraient contribuer à revigorer le segment des sardines entières actuellement en baisse alors que Connétable, le leader incontesté avec 22% de part de marché, maintient sa progression.

L'avis du jury :

- « le goût du piment rehausse le goût de la sardine »
- « le produit a un goût épicé sans excès et il est bien présenté à l'ouverture »
- « le goût légèrement relevé et l'aspect fraîcheur »

Fabriqué et distribué par Wenceslas Chancerelle :

Fondée en 1853 peu après la découverte de l'appertisation, la Conserverie Wenceslas CHANCERELLE fête ses 150 ans cette année, c'est la plus ancienne conserverie de poissons du monde. Elle est la seule à maintenir et développer la tradition de la sardine à Douarnenez. C'est toujours sur le même site de production que sont préparées les fabrications les plus traditionnelles, les sardines "Préparées à l'Ancienne" et les maquereaux. Le thon, les filets de sardines, le saumon... sont élaborés dans une nouvelle usine, inaugurée en septembre 1997 à Douarnenez.

La Conserverie Wenceslas CHANCERELLE, c'est 350 emplois directs à Douarnenez, plus de 57 millions d'euros de chiffre d'affaires, près de 10 000 tonnes de poisson mis en œuvre par an.

Contact :

Wenceslas Chancerelle
29177 Douarnenez Cedex
Gaëlle De Christen Tel : 02 98 92 42 44
Mail : contact@chancerelle.com