



## CELTIGEL

### La Marmite du Pêcheur sauce safranée. Catégorie : surgelé de la mer

**« Du poisson et des crustacés sauvages Bretons cuisinés dans une sauce safranée par un grand chef talentueux. » : Recette du patrimoine gastronomique breton.**



**Chips aux Piments Bret's**  
Altho - 02 97 25 96 96



**Saumon fumé biologique de France**  
Bretagne Saumon - 02 98 81 71 66



**Marmite du Pêcheur sauce safranée**  
Celtigel - 02 96 79 50 50



**Breizella café**  
Confitures les 4 Saisons - 02 98 99 82 22



**Sardines au beurre et au sel de Guérande**  
Conserverie Gonidec - 02 98 97 07 09



**La Galette de Paysan Breton**  
Laita - 02 98 42 54 25



**Bâtonnet Magic Vanille**  
Rolland Flipi - 02 98 20 92 92

#### Saveur :

Un étonnant combiné de saveurs qui allie des filets de poissons, à la chair tendre et ferme, avec des queues de langoustines entières mijotées avec des petits légumes aux saveurs délicates. Le tout nappé d'une sauce crémeuse et parfumée de safran : Un mariage réussi pour un plat raffiné. Créée en collaboration avec le grand chef Patrick Jeffroy (cuisinier à Carantec (29), deux étoiles au guide Michelin), cette recette est une grande réussite gustative !

#### Innovation :

Grâce à un partenariat exclusif avec des pêcheurs artisans des côtes bretonnes, le poisson utilisé est issu de pêche locale et artisanale. De plus les produits sont tracés de leur lieu de pêche, en passant par les ateliers de transformation et ce jusqu'à leur cuisson à la société. Par ailleurs, la recette est particulièrement originale, alliant le poisson avec une pointe de safran. Une envie de poissons et de crustacés ? Avec sa barquette adaptée pour aller au micro onde vous pourrez déguster ce plat pour deux en 10 minutes top chrono.

#### Ce qu'en pense le jury :

- 👍 Ce plat mérite d'être dégusté et non plus mangé !
- 👍 Délicieux, aussi fin que dans un restaurant, surprenant pour un surgelé !
- 👍 Mélange harmonieux; bonne sauce en quantité suffisante; qualité du poisson

#### Fabriqué et distribué par CELTIGEL :

Créé en 1986, Celtigel est une PME familiale qui réalise un chiffre d'affaires de 30,5 millions d'euros. La société basée à Plélo dans les Côtes d'Armor emploie 150 personnes. Elle fait partie du Groupe Le Graët qui regroupe plusieurs grands noms comme :

- « Celtarmor » (qui décortique et surgèle coquillages et crustacés pêchés en Bretagne),
- « Halios » (spécialisé dans le filetage et la surgélation),
- « les Pêcheries d'Armorique » (qui décortique et surgèle coquillages, filete et surgèle poissons et céphalopodes),
- « Les Délices de la Mer » (qui propose soupes, sauces cuisinées, rillettes de poissons, plats préparés et du déshydraté),
- « Stephan » (spécialisé dans la conserverie : pâtés, terrines, plats cuisinés, cocktails,...),
- « Fidèle » (spécialisé dans l'aliment pour chiens et chats).

Celtigel est spécialisée dans la fabrication d'entrées et de plats cuisinés surgelés à base de viande et de poisson. Cultivant le respect d'une cuisine traditionnelle à caractère familial, Celtigel propose une gamme à la carte et adapte ses fabrications aux besoins du marché.

#### Contact :

CELTIGEL

Z.A. des 4 voies Plélo  
22170 CHATELAUDREN

Tél. : 02 96 79 50 50

Contact Presse : Carole LE GRAËT (Responsable Marketing)

Contact Commercial : Servane LE GRAËT (Directrice Commercial)

