



CONSERVERIE GONIDEC

Sardines au beurre et au sel de Guérande - 250g
Catégorie : conserves de poisson

« Des sardines en conserves au bon beurre et sel de Guérande à servir chaudes »



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

Les sardines en conserve peuvent aujourd'hui se consommer en plat principal ! Cette préparation se réchauffe rapidement en versant tout simplement le contenu de la boîte dans une poêle à frire. En plus, le résultat est si réussi que l'on croirait consommer des poissons achetés le matin même au marché. Chaudes ces sardines donnent l'impression qu'elles sont cuites au barbecue. On retrouve les sensations des sardines grillées et en plus le beurre permet de faire rissoler des pommes de terres qui s'imprègnent du goût de la sardine : un vrai délice !

Innovation :

L'innovation tient dans le mode de consommation du produit. En effet, on a l'habitude des boîtes de sardines traditionnelles que l'on déguste en entrée. Ici ce sont toujours des sardines en boîte mais que l'on déguste chaudes après les avoir poêlées. Tout en retrouvant les saveurs d'un produit frais, on bénéficie des avantages de ce mode de conservation appertisé : sa durée de vie longue, sa facilité de stockage, l'absence d'odeur dans le réfrigérateur.

Ce qu'en pense le jury :

- impression de manger des sardines fraîches et on retrouve le parfum des sardines grillées
- accompagné d'un filet de citron et de pommes vapeurs c'est un produit délicieux
- une nouvelle façon de consommer des sardines en boîte
- on n'a pas l'impression que c'est une conserve

Fabriqué et distribué par CONSERVERIE GONIDEC :

Créé en 1959, la Conserverie Gonidec se situe à Concarneau. Chez Gonidec, le métier de conserveur s'est transmis de génération en génération. Dans la dernière conserverie de Concarneau, la qualité est le maître mot. On ne déroge pas avec les principes qui ont fait et continuent de faire la renommée des Mouettes d'Arvor (la marque des produits de la conserverie Gonidec) : la fraîcheur du poisson et le travail à la main. Ce souci de qualité est également présent au moment de la vente de chaque boîte. L'entreprise a gagné son pari en misant sur le seul critère, qui aux yeux de ses fondateurs, pouvait assurer la pérennité de la petite boîte en fer blanc marquée du bandeau rouge " Les Mouettes d'Arvor " : la qualité. Ce souci permanent du haut de gamme, on le retrouve dans le choix du poisson et dans toutes les étapes de fabrication. Sardines, thons, maquereaux sont travaillés de façon artisanale et mis en boîte à la main. Aucun arôme artificiel n'intervient dans la composition.

Merci de préciser chiffres d'affaires et salariés

Contact :

CONSERVERIE GONIDEC

ZA de Keramporiel - BP 531

29900 CONCARNEAU

Tél. : 02 98 97 07 09

Contact Presse et Commercial : Jacques GONIDEC (PDG)

