



Coquille Saint-Jacques DE NORMANDIE

LA QUALITE A SON ORIGINE !

GRUPEMENT
QUALITÉ
DES MARINS-
PÊCHEURS,
CRIÉES ET
MAREYEURS DE
NORMANDIE



www.nfm.fr

Coquille Saint-Jacques fraîche

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- ▶ Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche
- ▶ + 80% de coquilles coraillées
- ▶ Rendement minimum de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles
- ▶ Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée
- ▶ Traçabilité du bateau à l'étal

Noix de coquille Saint-Jacques fraîche

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :

- ▶ Noix de Saint-Jacques 100% coraillées
- ▶ Issue de coquille Saint-Jacques fraîche (*Pecten maximus*) sélectionnée à bord des bateaux de pêche
- ▶ Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée
- ▶ Ne rend pas d'eau à la cuisson

Une coquille à pleine maturité !

Pêchées en Normandie de fin novembre à avril, essentiellement en Baie de Seine et en bande côtière Seine-Maritime, la coquille est alors à pleine maturité.

Une sélection irréprochable...

Sélectionnées et nettoyées par les pêcheurs, les coquilles vivantes sont propres et intègres : pas de coquilles cassées ou ébréchées qui nuisent à la fraîcheur et pas de parasites qui pèsent sur le rendement.

Couramment de taille supérieure à 11 cm, une sélection + 13 cm est également disponible pour les amateurs de grosses noix de coquille Saint-Jacques.

Décoquillées manuellement et rincées délicatement, les noix sont du plus bel aspect : charnues avec un beau corail, propres et prêtes à cuire, avec la garantie qu'elles ne rendent pas d'eau à la cuisson.

Une fraîcheur absolue ...

Débarquées en moyenne après 12h de pêche, les coquilles sont expédiées bien à plat, le jour de la vente en criée et sont vendues sous Label Rouge une seule journée supplémentaire.

Décortiquées manuellement dans le même délai, les noix affichent une DLC de 6 à 9 j.

Ultra fraîche, charnue, fondante et légèrement sucrée, elle caramélise à la cuisson !

Une saveur unique ...

Réalisés chaque année, des tests sensoriels prouvent que la Coquille Saint-Jacques Label Rouge présente une noix plus blanche, plus fondante, moins filandreuse et au goût plus fin.



Noix de Coquilles Saint-Jacques

Pecten maximus
LA QUALITÉ À SON ORIGINE !
Pêchées en **NORMANDIE**

Label Rouge homologué n° LA 0709
Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :
- Noix de Saint-Jacques 100% corallines
- Baies de Coquilles Saint-Jacques fraîches (Pecten maximus) sélectionnées à bord des bateaux de pêche
- Décoquilles manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée
- Ne rend pas d'eau à la cuisson

FLASHESZ-MOI !
INFORMATIONS
+200 RECETTES

nfm
NORMANDIE
FRANÇAISSE
CRÉEUSE ET DÉLICATE

La marque des produits de la pêche française
N°1 8977 14320 Port en Béarn
www.normandie.fr/schourmezfr

Avec le corail, son « cadeau », comme l'appelle ses pêcheurs, c'est encore mieux !

La présence de corail est l'indice d'une noix plus charnue : moins de 6,5 kg de coquilles pour 1 kg de noix, là où il en faut 10 ailleurs.

Outre son effet décoratif, joyeux et appétant, sa présence apporte des qualités nutritionnelles supérieures !

Une pêche exemplaire ...

En Normandie, première région française de pêche de coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) avec 25.000 T/an, soit 70% des apports nationaux la pêche est très réglementée. Pour préserver la ressource, les bateaux de pêche sont limités en nombre et en taille, le nombre et les caractéristiques des dragues sont limités. Des jours, des horaires de pêche, des quotas et une taille minimale de capture sont également définis. Du 16 mai au 30 septembre, les pêcheurs laissent ainsi à la ressource le temps de se reproduire naturellement, en toute quiétude...



Label Rouge

Coquille Saint-Jacques

Pecten maximus
LA QUALITÉ À SON ORIGINE !
Pêchées en **NORMANDIE**

Label Rouge homologué n° LA 1102
Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure :
- Coquille coralline à + 80% et rendements en noix minimum de 1 kg de noix corallines pour 6,5 kg de coquilles.
- Coquille sélectionnée et nettoyée à bord des bateaux de pêche.
- Coquille vendue au client final le lendemain de la vente en criée.
- Traçabilité du bateau à l'état : N°

Cette étiquette doit être retirée le lendemain soir de la date de conditionnement indiquée sur l'étiquette suivante.

FLASHESZ-MOI !
INFORMATIONS
+200 RECETTES

nfm
NORMANDIE
FRANÇAISSE
CRÉEUSE ET DÉLICATE

La marque des produits de la pêche française
N°1 8977 14320 Port en Béarn
www.normandie.fr/schourmezfr

Ci-contre, les étiquettes génériques :
Coquille Saint-Jacques Label Rouge
et Noix de coquilles Saint-Jacques Label Rouge

Plus d'infos sur
www.nfm.fr