



THON GERMON DE NOUVELLE-CALÉDONIE À L'HUILE



PRÉSENTATION

Le thon blanc, issu de la marque Délices des Mers du sud, est capturé dans les eaux profondes et pures de la Nouvelle-Calédonie. De réputation internationale, la qualité des thons sauvages pêchés dans les eaux calédoniennes, est qualifiée de supérieure par les connaisseurs. Sa technique de pêche permet une gestion durable des stocks des poissons pélagiques de notre région ce qui en fait une marque profondément ancrée dans le développement durable mondial des ressources marines. Source d'Oméga 3, Phosphore, Sélénium et Vitamines, le thon est un aliment excellent pour la santé à consommer sans modération par toute la famille.

CONSEILS DE PRÉPARATION

L'huile procure au thon blanc Délices des Mers du sud une délicieuse sensation de fondant en bouche ce qui ne pourra que séduire le plus grand nombre. Le thon à l'huile peut être préparé en plats froids ou chauds, des rillettes maison aux sauces, en passant par les omelettes, quasiment tout est permis. Malgré l'huile, il reste peu calorique et peut être consommé sans contrainte diététique.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protides	30,4 g
Glucides	0 g
Lipides	7,1 g
Calories	186 kcal



INGRÉDIENTS

Thon 70%, huile végétale, sel.

DISPONIBLE EN

130 g.

