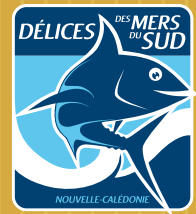




THON GERMON DE NOUVELLE-CALÉDONIE AU NATUREL



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

Bien que ce soit en salade de riz que le thon blanc au naturel Délices des Mers du sud se retrouve le plus dans les assiettes, il permet de nombreuses préparations froides ou chaudes, en quiche ou en cake principalement, en fonction des envies de chacun. Il se sert égoutté pour libérer toute sa saveur. Peu calorique, il peut être consommé sans contrainte diététique. En quelques minutes, cet ingrédient vous offre des plats légers et délicieux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protides	25,6 g
Glucides	0 g
Lipides	1,6 g
Calories	116,8 kcal



INGRÉDIENTS

Thon 100%, eau, sel.

DISPONIBLE EN

130 g, 250 g, 800 g et 1,8 kg.

