

COMMANDE UNIQUEMENT PAR SMS

Tous nos produits respectent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Ils sont élaborés exclusivement à partir de poissons bio de notre élevage et transformés par nos soins dans notre atelier.

NOS PRODUITS FRAIS



TRUITE FUMEE ariégeoise

Méthode artisanale, Salée au sel de Guérande, Fumée au bois de hêtre.

Conditionné sous-vide, paquet de 5 tranches environ

A conserver au frais, 170 gr

DLC : 04/01/27, possibilité de congeler

10,00 €

Le paquet



PAVES DE TRUITE

Découpe de filet de grosse truite arc-en-ciel

Conditionné sous-vide, 2 pavés par paquet

A conserver au frais, entre 300 et 350 gr le paquet

Possibilité de congeler

Entre

8,00 et 10.00 €

Le paquet

Selon le poids



FILET ENTIER DE TRUITE

Filet de grosse truite arc-en-ciel

Conditionné sous-vide, environ 4 parts

A conserver au frais, environ 700 gr le paquet

Possibilité de congeler

Environ

20.00 €

Le filet

Selon le poids

NOS PRODUITS EN CONSERVE



TRUITE & TOAST

Idéal sur des toasts en apéritif.

7 saveurs au choix : nature, ail des ours, piment d'Espelette, truite fumée, cumin, gingembre/citron, tomate/basilic.

Pot de 115 gr

5,00 €

Le pot



CAVIAR DE TRUITE

Préparé avec du piment d'Espelette et des baies rouges

Pot de 100 gr, à conserver au frais

DLC : 01/02/2027

7,00 €

Le pot

Sébastien et Emilie EYCHENNE – 24 avenue Saint Barthélémy- 09300 MONTFERRIER

Retrait des commandes sur le marché de Foix les 18 ou 24/12 ou à Montferrier le 23/12 à partir de 14h

Renseignements : 06 58 46 50 10

pisciculturedemontferrier@hotmail.fr / www.pisciculturedemontferrier.fr