



UNE GAMME DE TRUITE FUMÉE **BIO**

Pour un plaisir naturel



Issues de piscicultures familiales françaises et de rivières classées de Qualité Supérieure (catégories A et B), les truites OVIVE Bio jouissent d'un environnement protégé unique qui suit scrupuleusement le cahier des charges rigoureux de l'élevage biologique.

Afin de garantir une traçabilité sans faille de ses produits 100% français, OVIVE a intégré l'ensemble de la filière : de l'œuf de poisson à sa transformation, en passant par son élevage en pisciculture.

Pour aller encore plus loin dans sa démarche, OVIVE a également soigné son emballage composé à 55% de plastique biosourcé issu de canne à sucre. Le plateau, quant à lui, est constitué de 85% de matériaux recyclés et est 100% recyclable.





LA TRUITE FUMEE OVIVE Bio

Les truites de la gamme OVIVE Bio proviennent de quatre élevages : le site des « Aldudes », au cœur du Pays Basque, la pisciculture « les Sources de la Seranne » dans le Parc National des Cévennes, ou encore les fermes piscicoles de « Lévignacq » et « Castets », en plein cœur du massif forestier landais.

Côté saveurs, leurs conditions d'élevage et d'alimentation optimales garantissent à leur chair un goût subtil et fin. Fumée fraîche au bois de hêtre, puis découpée en tranches fines, la Truite Fumée OVIVE Bio est un vrai produit de terroir, 100% française, au caractère incomparable et avec 2 fois moins de matières grasses que le saumon !

3 tranches minimum (90gr - 5,95€)

4 tranches minimum (120gr - 7,75€)

LES MINI-TRANCHES DE TRUITE FUMEE OVIVE Bio

Véritable aide culinaire, les mini-tranches de truite fumée Bio sont prêtes à être utilisées pour cuisiner et sublimer les recettes les plus simples.

Elles apporteront aux préparations cette touche de saveurs iodées et fumées qui relèveront les plats !



100gr - 4,45€



80gr - 6,95€

LES ŒUFS DE TRUITE OVIVE Bio

Les Œufs de Truite OVIVE Bio sont un produit rare, naturel et particulièrement sain. La période de ponte s'étend de décembre à janvier. Les truites sont endormies avec des extraits d'huiles essentielles de clou de girofle. Une fois les œufs récoltés, les truites sont ensuite relâchées dans leur bassin. Puis les œufs sont salés et mis en verrine dans les 48 heures pour garantir une fraîcheur inégalable.

Les Œufs de Truite OVIVE Bio offrent un goût incomparable et des sensations inimitables ! Croquants puis fondants en bouche, ils libèrent leurs saveurs subtiles et iodées pour ravir les papilles des gourmets.

Sur toasts ou blinis, en décoration sur une salade, ou à la petite cuillère pour les inconditionnels, les Œufs de Truite OVIVE Bio éblouiront par leur couleur et leur éclat incroyable mais aussi par leur goût fin et raffiné.

À PROPOS D'OVIVE

Marque phare du Groupe Aqualande, leader de l'aquaculture en France, OVIVE est la référence sur le marché de la truite fumée et met toute son expertise dans le développement d'une gamme complète avec un très haut niveau d'exigence en termes de qualité.

<https://www.ovive-truite.fr/>

CONTACTS PRESSE
BUREAU DE COM

MIA BERTIER
06 06 74 37 98
mbertier@lebureaudecom.fr

HELENE LEVESQUE
06 58 89 20 75
hlevesque@lebureaudecom.fr