

## « Délice de foie de morue » Phare d'Eckmühl : un foie de morue sans huile prêt à tartiner conjuguant bienfaits & gourmandise

Le spécialiste des poissons durables en conserve Phare d'Eckmühl lance un « Délice de foie de morue » certifié MSC pêche durable pour redécouvrir les trésors gustatifs et nutritionnels du foie de morue. Relevé d'une légère pointe de citron BIO, il offre une saveur douce et délicate qui recèle d'atouts nutritionnels incomparables. Riche en vitamines A et D, il présente une teneur intéressante en oméga 3 (11g pour 100g) qui en fait un précieux allié pour aborder sereinement les changements de saison. Sans huile et sans morceaux, le Délice de foie de morue Phare d'Eckmühl est facile à tartiner. Avec sa texture lisse, il se déguste en apéritif ou en entrée sur du pain, des croûtons ou encore des blinis.



© Madamcadamia

### Une saveur plus douce en bouche

Afin de proposer un goût moins prononcé que le foie de morue brut, Phare d'Eckmühl a introduit dans sa recette une pointe de pulpe de citron BIO. Cette alternative plus douce séduira tout le monde même les moins adeptes du foie de morue, petits comme grands, et invitera à redécouvrir sa saveur tout en bénéficiant de ses nombreux atouts nutritionnels. Le « Délice de foie de morue » Phare d'Eckmühl est en effet riche en oméga 3 (11g pour 100g) contribuant au maintien d'un fonctionnement cardiaque et cérébral normal. Il est aussi bien pourvu en vitamine A (8175 µg pour 100g) et vitamine D (46 µg pour 100g) favorisant une ossature normale et un bon fonctionnement du système immunitaire et des fonctions musculaires.

### Une ressource préservée issue de la Pêche Responsable

Les foies de morue Phare d'Eckmühl proviennent de cabillauds) pêchés au chalut au large de l'Islande (*la morue n'étant ni plus ni moins que l'autre nom du cabillaud*). Ils sont issus d'une pêche responsable et respectueuse des écosystèmes marins, certifiée MSC.



Label MSC : créé en 1997, le label Marine Stewardship Council s'est donné pour objectif de garantir aux consommateurs un approvisionnement en poissons issus de pêcheries durables. Cela implique le respect des ressources et des écosystèmes marins

**Ingrédients :** foie de morue (82%, œufs de cabillaud, pulpe de citron (3%), sel. 3% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique.



**Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** 1966 kJ / 477 kcal. Matières grasses (49 g) dont acides gras saturés (8 g), glucides (0,7 g), dont sucres (0g), fibres alimentaires (0,6 g), protéines (8 g), sel (1 g).

**Poids net :** 90 g

**Prix moyen :** +/- 3,50 € TTC

**Distribution :** en réseaux de magasins biologiques et diététiques

### Phare d'Eckmühl

En 1999, la conserverie Wenceslas Chancerelle crée Phare d'Eckmühl, première marque française de conserves de poisson dédiée aux magasins bio. Née de la volonté de proposer des produits de la mer respectueux de l'écosystème marin et certifiés en Agriculture Biologique, la conserverie s'inscrit dans une tradition familiale née en 1853. Son ancrage territorial, sa maîtrise de savoir-faire ancestraux et son respect de l'environnement marin font de Phare d'Eckmühl une marque unique sur le marché bio. A ce jour, elle propose 45 conserves de poisson aux saveurs préservées et authentiques. [www.pharedeckmuhl.com](http://www.pharedeckmuhl.com)