



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

## LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE FRANÇAISE SURGELÉE : LA SÉLECTION D'UN PRODUIT NOBLE



### MATIÈRE PREMIÈRE NOBLE



- Noix de Saint-Jacques sauvages françaises (*Pecten maximus*)
- Pêche de saison et raisonnée

### TECHNOLOGIE POUR PRÉSERVER LES QUALITÉS DE LA NOIX VIVANTE



- Surgélation IQF
- Goût et texture caractéristiques de la Noix de Saint-Jacques fraîche

### RENDEMENT OPTIMAL ET FIABLE TOUTE L'ANNÉE



- Nombre fixe de Noix/sachet
- Produit de haute qualité toute l'année
- Rapidité de remise en œuvre

# ROUGIÉ VOUS PROPOSE LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE FRANÇAISE

Les Noix de Saint-Jacques sont pêchées à bords des «coquillards» (petits bateaux de pêche), par des marins expérimentés pour vous proposer des Noix d'une grande qualité, à l'image des produits de la Maison Rougié.

## UN PRODUIT NOBLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE CLÉ EN MAIN

### LA GARANTIE D'UNE MATIÈRE PREMIÈRE D'EXCEPTION



Une **Noix de Saint-Jacques SAUVAGE** pêchée dans les eaux froides de la **Manche**



Une **pêche de saison raisonnée**, en dehors de la période de reproduction pour une Noix de Saint-Jacques **sans corail**



Les coquilles Saint-Jacques sont conservées **vivantes** jusqu'à leur sélection, puis **manuellement** énuclées.



Un **goût iodé**, et une **texture ferme et fondante**, caractéristiques de la Noix de Saint-Jacques française

### LA MAÎTRISE DE LA SURGÉLATION POUR PRÉSERVER LES QUALITÉS ORIGINELLES DE LA SAINT-JACQUES VIVANTE



Le « **GLAZURAGE** » (fine pellicule de glace) : permet de protéger la chair délicate de la Noix de Saint-Jacques du conditionnement, jusqu'à sa remise en œuvre  
**(Poids net garanti hors glazurage)**



La surgélation IQF permet la **disponibilité** d'un produit de **haute qualité toute l'année**



### UN PRODUIT CLÉ EN MAIN AVEC UN RENDEMENT OPTIMAL ET FIABLE TOUTE L'ANNÉE

Proposé en **nombre fixe** avec des **calibres constants**

Un **produit prêt à l'emploi**

Une **DLUO longue** pour une **disponibilité toute l'année**

# UNE OFFRE ELABORÉE POUR COUVRIR TOUS LES USAGES

UNE RÉPONSE AUX ATTENTES DE TOUS LES TYPES DE RESTAURANTS



**LA GAMME GRANDE CUISINE :  
UNE SÉLECTION DES  
PLUS BEAUX CALIBRES**

**36 NOIX DE SAINT-JACQUES  
SANS CORAIL CRUES SURGELÉES**

Nombre fixe de Noix par sachet : 36

Calibre : 10-15 pièces/lb

602047 01 04 - Sachet de 36 Noix - DDM : 9 mois - Colisage : 4 p/colis

**LA GAMME RESTAURATION :  
UNE QUALITÉ NOBLE &  
UN CALIBRE TRADITIONNEL**

**48 NOIX DE SAINT-JACQUES  
SANS CORAIL CRUES SURGELÉES**

Nombre fixe de Noix par sachet : 48

Calibre : 15-25 pièces/lb

602048 01 04 - Sachet de 48 Noix - DDM : 9 mois - Colisage : 4 p/colis



**UNE QUALITÉ QUI PERMET UN USAGE À CRU COMME EN CUISSON**



Poché, sauté, rôti, confit, cru (qualité sashimi)...  
une matière noble pour inspirer l'audace de tous les CHEF(FE)S.



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

# ROUGIÉ POUR VOUS ACCOMPAGNER

Notre histoire est tout d'abord celle de la famille Rougié et de son premier atelier créé en 1875. Producteur de canards et de foies gras d'exception, Rougié est aujourd'hui un emblème de la gastronomie française, et est fier de ravir les plus fins palais grâce à la qualité de ses produits.

Reconnu pour ses innovations et technologies de pointe, Rougié a été le 1<sup>er</sup> acteur du marché à proposer une gamme d'escalopes de foie gras surgelées. Inspiré par ce succès, Rougié allie aujourd'hui la surgélation à une autre matière première noble, la Noix de Saint-Jacques sauvage française.



Envie d'en découvrir plus sur Rougié ?  
Retrouvez-nous, et tous nos produits sur : [pro.rougie.fr](http://pro.rougie.fr)

Suivez-nous sur :



@rougie.lefoiegrasdeschefs



@rougiegastronomie



Foie Gras Rougié



Rougié

Avenue Du Périgord - 24203 SARLAT - FRANCE  
Service client : [contact@rougie.com](mailto:contact@rougie.com)

## Une équipe de conseillers culinaires Rougié à votre service

### Nadège GAGNIE

Région Paris-IDF  
Tél. : 06 32 59 88 41

### Matthieu CHAVALLE

Région Hauts-de-France  
Tél. : 06 30 47 29 14

### Stevie SAVIGNY

France National  
Tél. : 06 76 63 53 81

### Florian BERTHELOT

Région France Ouest  
Tél. : 06 43 98 58 55

### Pascal BERNOU

Région France Ouest  
Tél. : 06 70 74 84 60

### Vincent AYME

Région Sud-Ouest  
Tél. : 06 30 48 23 78

### Laurent BLOND DEVOS

Région Sud-Ouest  
Tél. : 06 32 79 94 82

### Pierre COLOMBEAU

Région Sud-Est  
Tél. : 07 89 50 18 08

### Sébastien CHEVREAU

Région Sud-Est  
Tél. : 06 37 22 62 47

### Julien SCHMITT

Région Est  
Tél. : 06 71 67 36 63

### Olivier BONI

Région Rhône-Alpes  
Tél. : 06 42 17 53 60



INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS