



TRANSGOURMET

seafood

La coquille Saint-Jacques de Port-en-Bessin



Pecten maximus

La coquille Saint-Jacques est l'emblème de la pêche normande et fait vivre près de la moitié des navires de pêche côtière et la Normandie est la première région française de pêche de cette espèce. La coquille Saint-Jacques de Port-en-Bessin repose sur une pêche durable, écoresponsable, c'est-à-dire saisonnière (d'octobre à mi-mai et respectant les quotas et les zones de pêche).

La coquille normande est un produit haut de gamme, appréciée des consommateurs pour sa finesse. Les noix sont décoquillées à la main chaque nuit, dès réception par les équipes de Transgourmet Seafood. Un processus qui garantit une fraîcheur optimale et préserve toute la saveur de cette superbe Saint-Jacques. La coquille Saint-Jacques est disponible entière en billot ou décortiquée par nos soins en barquette sous atmosphère.

Usages :

La noix de Saint-Jacques fraîche est délicieuse crue, comme dans les sushis où elle livre un goût sucré, ou marinée comme dans le ceviche. Pour que les noix de Saint-Jacques restent tendres et moelleuses, leur cuisson doit être très rapide : 2 minutes par face suffisent pour ne pas les

dessécher.
