

Silure de Loire Estragon

Arnoult Pêcheur de Loir

Les Silures de Loire sont fabriqués par le pêcheur Sylvain Arnoult situé à Muides-sur-Loire, qui est issu d'une famille de pêcheur et est devenu pêcheur professionnel sur la Loire en 2012.



PRODUCTION :

Les terrines sont concoctées à partir des poissons filetés dans les ateliers, puis sont cuit sous vide pour être hachés, assemblés et assaisonnés de différentes épices.

Les rillettes sont placées dans l'autoclave pour stérilisation laboratoire, où il est effectué des tests de stabilité assurant ainsi des produits de qualité qui respectent notre terroir Val de Loire.

ENGAGEMENTS :

Pour pratiquer une pêche durable, l'activité est essentiellement basée sur les espèces abondantes dans notre région et dans la Loire (Silure, Mulet, Chevesne, Carpe...) selon les saisons.

Utilisation de filet trémail à maillage large, les poissons les plus jeunes passent facilement par les mailles pour préserver l'éco-système de la Loire.

INGRÉDIENTS :

Poisson de Loire (silure 55%), crème, féculé de maïs, moutarde, vin blanc, sel, poivre, estragon (0.5%).

ACCORDS :

S'accompagne parfaitement avec nos vins blancs secs (Blanc Coteaux-du-Vendômois, Sauvignon Blanc IGP Val de Loire) lors d'un apéritif gourmand tartinées sur des toasts.