

Gamme Alimentaire 2009

Aquacole d'Ouessant



Les Ouessantines ▲ La Ouessane
Les Algues d'Ouessant
(Marques déposées)



Ouessant.com
Algue@ouessant.com

Les Conserves

Soupe de poisson 4/4 aux algues

Soupe de poisson aux algues wakamé en boîte métal (850 ml)

N° d'article : 514



Soupe de Poisson 1/2 aux algues

Soupe de poisson aux algues wakamé en boîte métal (425 ml)

N° d'article : 512



Sauce Armoricaine aux algues (200 g)

Sauce armoricaine aux algues wakamé en accompagnement de vos plats..

N° d'article : 561



Fricassée de Fruits de mer (285 g)

Préparation de fruits de mer et Wakamé.

N° d'article : 531



Jardinière de Thon aux algues (285 g)

Préparation de thon aux haricots de mer et aromates .

N° d'article : 521



Maquereaux marinés aux algues (115 g)

Conserves de maquereaux aux algues dulse.

N° d'article : 541



Sardines aux algues (115 g)

Conserves de sardines et algues haricot de mer

N° d'article : 551



Marmite de Rillettes aux algues (90g)

Saveur douce de l'algue Wakamé.

Dégustez les rillettes aux algues, pour vos entrées ou vos apéritifs sur des toast grillés.



- 572 Rillettes de thon aux algues (90 g)
- 573 Rillettes de Saumon aux algues (90 g)
- 574 Rillettes de Maquereaux aux algues (90 g)
- 575 Rillettes de Sardines aux algues (90 g)

Conseil :
Réfrigérer quelques minutes avant de servir.

Marmite de Crudimer (50 g)

Emincés de Stipes de Wakamé à utiliser comme des cornichons ou condiments dans vos préparations

N° d'article : 691



Marmite de Moutarde Océane à l'ancienne et aux algues (110 g)

Peut servir de base culinaire pour préparation ou sauce

N° d'article : 690



Marmite de Cuisin'alg (100 g)

1 cuillère à café dans vos préparations donneront une touche marine et une saveur originale à vos recettes.

N° d'article : 693



Marmite de Tart'alg (100 g)

Spécialité pour Toasts en apéritif.

N° d'article : 692



Les Algues appertisées en bocaux (446 ml)

Bocal de Wakamé appertisé (446 ml)

N° d'article : 612



Bocal de Wakamé Citron (446 ml)

Wakamé + Citron

N° d'article : 613



Bocal de Haricot de mer (446 ml)

N° d'article : 622



Bocal de Kombu Breton (446 ml)

N° d'article : 652



Bocal de Criste Marine (446 ml)

A utiliser comme condiments.

N° d'article : 662



Pavé de saumon en habit vert

Bocal de Salicorne (446 ml)

A utiliser comme condiments.

N° d'article : 672



Brochettes de crêpes aux algues

Préparations de Pierrick LE ROUX www.cuisineauxalgues.com

Gamme Alimentaire

Bocal de Moutarde à la Wakamé Ouessane (210 g) N° d'article : 681
Carton x 24 possibilité de panacher

Bocal de Moutarde à la Dulce (210 g) N° d'article : 684
Carton x 24 possibilité de panacher

Bocal de Moutarde du Goémonier (210 g) N° d'article : 685
Algues fucus et laminaires + Une pointe d'alcool de miel (Hydromel, chouchen)
Carton x 24 possibilité de panacher

Bocal de Moutarde à la Salicorne (210 g) N° d'article : 687
Carton x 24 possibilité de panacher



Les Algues semi-déshydratées



Les algues sont conditionnées en barquettes refermables et se conservent 6 mois de au réfrigérateur.



Barquette de Wakamé SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Barquette de Haricot de mer SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Barquette de Laitue SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Barquette de Dulce SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Barquette de Nori SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Barquette de Salade Marine SD 125 g N° d'article : 113 Carton x 6

Les Algues Sèches

Wakamé Sec Feuilles

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 450



Facile et rapide!

A intégrer directement
dans vos préparations.

Wakamé Sec Morceaux

Sachet de 50 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 451



Haricot de mer Sec

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 452



Laitue de mer Sèche

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 453



Dulse Sèche

Sachet de 50 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 454



Kombu Breton Sec

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 455



Ao-Nori Sec

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 457



Gamme Alimentaire

Nori Sec

Sachet de 30 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 457



Herbes du pêcheur

Sachet de 50 g

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 458



Grill'Océan aux 5 baies

Sachet 100g
Spécial Grillades

Inclus
Livret de 15 recettes

N° d'article : 459



Wakamé Paillettes

Pot de 80 g
Pot saupoudreur

N° d'article : 431



Pain de thon aux algues (Wakamé)

Herbes de pêcheur

Pot de 40 g

N° d'article : 438



Court bouillon Marin

Pot de 300 g

N° d'article : 430



Court Bouillon Algues et Légumes

Sachet de 150 g

N° d'article : 460



La Fleur de Sel



Fleur de Sel Panachés aux algues

Sachet de 110 g

N° d'article : 313

1 Bourriche

Fleur de Sel Nature

Sachet de 110 g

N° d'article : 312

La Fleur de Sel forme à la surface des marais salants une fine pellicule grâce à l'action conjuguée du soleil et du vent. Moins chargée en sodium que le sel classique et pourtant plus riche en oligo-éléments et en minéraux, la fleur de sel est le sel de la santé et des gourmets par excellence, 100% naturel, aux vertus renforcées par les bienfaits des algues marines.

Le Sel

Sel'Océan aux 4 algues

Sachet de 500g

N° d'article : 395



Sel de l'Atlantique aux algues

Sachet de 500 g

N° d'article : 461



Gros Sel Gris aux algues

Pot de 200 g

N° d'article : 432

Bouquet Marin aux 5 baies

Fleur de Sel aux poivres et baies roses
Marmite de 75 g

N° d'article : 440



Fleur de Sel Nature

Marmite de 80 g

N° d'article : 441



Fleur de Sel à la Ouessane

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et
Algue Wakamé

N° d'article : 442



Fleur de Sel à la Laitue de Mer

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et Algue Laitue de mer

N° d'article : 443



Fleur de Sel à la Dulse

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et
Algue Dulse

N° d'article : 444



Fleur de Sel au Nori

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et Algue Nori

N° d'article : 447



Fleur de Sel à la Spiruline

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et Algue Spiruline

N° d'article : 448



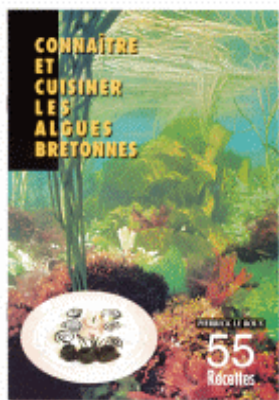
Fleur de Sel à la Criste Marine

Marmite de 80 g
Fleur de Sel et Criste Marine

N° d'article : 449



Les Livres



N° d'article : 000

www.cuisineauxalgues.com

Connaître et Cuisiner les algues

Livre de 55 recettes de Pierrick Le Roux

- Les toasts et apéritifs
- Les soupes
- Les entrées froides
- Les entrées chaudes
- Les sauces
- Les viandes
- Les garnitures
- Les desserts

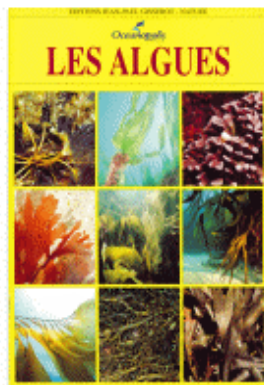


Aumonières des gourmets

Livre « Les Algues » (Océanopolis-BREST)

Pour tout savoir sur les algues.

Comment les reconnaître?
Où les trouver?
Comment les utiliser?..



N° d'article : 472

Table des matières

La Gamme alimentaire 2005-2006	1
Les Conserves aux Algues	2
Les Spécialités aux Algues	3
Les Algues appertisées en bocaux	4
Les Moutardes et Algues Semi déshydratées	5
Les Algues sèches	6
Les Courts-bouillons	7
Les Fleurs de Sel en Sachets et Les Sels	8
Les Fleurs de Sel en Marmites	9
Les Livres	10
La Table des Matières	11

Mais
Aquacole d'Ouessant
c'est aussi
une Gamme Cosmétique



Aquacole d'Ouessant

ZA St Ernel . 29800 LANDERNEAU
T21 02.98.21.57.50 Fax 02.98.21.57.68
Ouessant.com—santemer.com
Algue@ouessant.com