



Les rillettes de maquereaux se tartinent facilement sur une tranche de pain frais pour un apéritif gourmand.

Les rillettes de Maquereaux

120g 165ml

Elles sont fabriquées à partir d'un poisson présent en grand nombre, toute l'année. Ce poisson sauvage à la robe bleu irisée se caractérise par une chair tendre aux saveurs douces, riche en Omega 3.

Nos 12 recettes :

• AU SEL DE GRISSAN

Une empreinte méditerranéenne au travers d'un sel d'exception, qui provient du cœur du Parc naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée, où le Salin de l'île Saint Martin s'étale sur 400 hectares en bordure du village de Gruissan.

INGRÉDIENTS : maquereau (51%), sel de gruissan (0,26%), crème fraîche*, vin blanc*, cornichons*, moutarde à l'ancienne*, câpres*, huile d'olive*, épices*. Contient des sulfites. Sans additifs.

• AU SEL D'AIGUES MORTES

Elles marquent leurs empreintes méditerranéennes au travers d'un sel d'exception. Les Salins d'Aigues-Mortes sont situés au cœur de la Camargue sauvage. Ils couvrent une large partie des Marais de Peccais, au Sud-Est du village fortifié et sont exploités depuis la fin du XVIIème siècle.

INGRÉDIENTS : maquereau (51%), sel d'Aigues Mortes (0,26%), crème fraîche*, vin blanc*, cornichons*, moutarde à l'ancienne*, câpres*, huile d'olive*, épices*. Contient des sulfites. Sans additifs.

• AU POIVRE DE SICHUAN

Uniques car la baie apporte un parfum subtil et très riche, légèrement boisé. Ce poivre dégage des notes chaudes, épicées et florales mais c'est sa saveur de citron jaune qui le caractérise. **INGRÉDIENTS** : maquereau (51%), poivre de Sichuan* (4,6%), crème fraîche*, vin blanc*, cornichons*, moutarde à l'ancienne*, câpres*, huile d'olive*, sel. Contient des sulfites. Sans additifs.

• AU FENOUIL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE

Un goût typique de la Méditerranée grâce à la pointe anisée du fenouil et une pointe d'acidité apportée par les graines de moutarde.

INGRÉDIENTS : maquereau (57,32%), crème fraîche* (19,09%), fenouil* (17,20%), moutarde à l'ancienne* (3,82%), huile d'olive* (1,91%), sel (0,38%), poivre* (0,19%), Pastis* (0,06%), citron en poudre* (0,04%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Méditerranée
Sauvage



Les produits Méditerranée Sauvage
sont issus d'une pêche artisanale
et locale.

”



Les rillettes de maquereaux se tartinent facilement sur une tranche de pain frais pour un apéritif gourmand.

Les rillettes de Maquereaux

120g 165ml



• AU CITRON DE MENTON**

Un goût parfumé et délicat, qui allie la fraîcheur du poisson et le **goût unique et renommé du citron de Menton**. Cette production de citrons bénéficie du label européen IGP. **INGRÉDIENTS** : maquereau (60%), crème fraîche* (18%), citron de Menton confit et jus* (12,15%), huile d'olive* (6,30%), moutarde à l'ancienne* (2,82%), épices* (0,43%), persil* (0,30%). Sans additifs.

• AUX ÉPICES

Un **goût subtil** qui trouve son origine dans l'utilisation de coriandre fraîche et d'une pointe de moutarde.

INGRÉDIENTS : maquereau (50,85%), crème fraîche* (28,80%) vin blanc* (4,75%), épices* (4,4%) (sel, poivre*, curry*), moutarde à l'ancienne* (3,40%), cornichons* (3,05%), huile d'olive* (2,55%), câpres* (1,7%), coriandre* (0,5%). Contient des sulfites. Sans additifs.



• AU ROQUEFORT***

Un subtil mélange entre le goût du **terroir de l'Aveyron** (Occitanie) et des **saveurs marines de la mer Méditerranée**. Le roquefort utilisé est un roquefort AOP, issu de l'Agriculture Biologique (Gabriel Coulet, fondé en 1872). **INGRÉDIENTS** : roquefort* (15,15%), maquereau (60,7%), crème fraîche* (15,15%), huile d'olive* (7,5%), sel (0,75%), poivre* (0,005%). Sans additifs.

• AUX TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC

Un goût **doux et raffiné** qui trouve son origine dans l'utilisation de basilic frais et de tomates séchées issues de l'agriculture biologique.

INGRÉDIENTS : maquereau (60,40%), tomates séchées* (15%), crème fraîche* (15%), huile d'olive* (7,5%), basilic* (1,5%), sel (0,30%), poivre* (0,30%). Sans additifs.

• AUX OLIVES NOIRES

Un goût **méditerranéen** qui trouve son origine dans l'utilisation d'olives noires nourries au soleil de l'Occitanie.

INGRÉDIENTS : maquereau (64,30%), crème fraîche* (16,05%), huile d'olive* (9,65%), olives noires* (5,35%), moutarde à l'ancienne* (4,30%), poivre* (0,35%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.

** Ce produit est reconnu comme Indication Géographique Protégée.

*** Ce produit est reconnu comme Appellation d'Origine Protégée.





Méditerranée
Sauvage

Pêchés et débarqués le jour même,
les poissons qui composent nos produits
sont d'une fraîcheur extra.

”



Les soupes sont à déguster accompagnées de croustons grattés d'un peu d'ail et de fromage râpé.



Les soupes de Poissons

550g 700ml

Elles sont fabriquées à partir d'une sélection d'au moins 3 poissons présents en grand nombre, toute l'année : le capelan de Méditerranée, le Gascon, le Bogue, le Pageot et le Grondin. Ces poissons sauvages confèrent à la soupe de poissons un goût et une texture typique des recettes de nos grands-mères.

Nos 4 recettes :

• FAÇON GRAND-MÈRE

Unique, elle tient sa typicité **douce et gourmande** du potimarron qui est savamment dosé pour donner à cette soupe un goût authentique de la cuisine méditerranéenne. **INGRÉDIENTS** : eau (49,62%), poissons mis en œuvre (24,65%), potimarron* (9,85%), oignon* (4,90%), carotte* (4,90%), vin blanc* (4,90%), huile d'olive* (0,5%), ail* (0,5%), épices* (0,13%), persil* (0,05%). Contient des sulfites. Sans additifs.

• À LA SÈTOISE

Basée sur la recette **traditionnelle** elle est **fine et raffinée**, c'est un peu l'âme de Méditerranée Sauvage que l'on retrouve ici. **INGRÉDIENTS** : eau (52,55%), poissons mis en œuvre (30,95%), oignon* (3,10%), carotte* (3,10%), poireau* (3,10%), vin blanc* (3,10%), concentré de tomates* (1,85%), huile d'olive* (1,2%), épices dont safran* (1,05%). Contient des sulfites. Sans additifs.

• À LA POINTE D'ANIS

Elle se caractérise par un **goût raffiné** d'anis issu du **fenouil** et d'une **goutte de pastis** si traditionnel à notre Méditerranée. **INGRÉDIENTS** : eau (45,4%), poissons mis en œuvre (28,4%), fenouil* (17%), oignon* (5,67%), huile d'olive* (1,7%), épices* (0,71%), concentré de tomates* (0,56%), pastis* (0,56%). Sans additifs.

• AUX ÉPICES

Une soupe riche et typée, qui tient son goût **relevé d'une note orientale** des épices et du concentré de tomates. Cette soupe **n'est pas pimentée**, mais elle garde une note du Sud de la Méditerranée. **INGRÉDIENTS** : eau (56,5%), poissons mis en œuvre (28,25%), oignon* (2,80%), carotte* (2,80%), poireau* (2,80%), vin blanc* (2,80%), concentré de tomates* (1,70%), épices* (1,20%), huile d'olive* (1,15%). Contient des sulfites. Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Méditerranée
Sauvage



Sur le modèle du circuit court,
nos produits se composent
d'ingrédients bio provenant
de notre région.

”



Dégustez ces tapas lors d'apéros gourmands entre amis ou pour accompagner un plat de pâtes ou une poêlée de riz de Camargue.

Les tapas de Poulpe

Poids
net égoutté

150g 220ml

Elles sont fabriquées à partir de poulpe de Méditerranée. Le poulpe est un met d'exception typique de notre région et du Sud de la France.

Nos 4 recettes :

• MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE BIO

Produit typique de la Méditerranée, avec ses senteurs d'olive et d'herbes de Provence, idéal pour les **apéritifs gourmands** entre amis ! **INGRÉDIENTS** : poulpe (60%), huile d'olive* (17,4%), huile de tournesol* (17,4%) (arachides), ail* (2,45%), persil* (1%), coriandre* (1%), sel (0,5%), poivre* (0,25%). Sans additifs.

• EN SAUCE PIQUANTE - PIMENT DES CÉVENNES

Aux saveurs méditerranéennes avec un **caractère marqué**, idéal pour un apéritif autour un verre de vin blanc (*à consommer avec modération*). **INGRÉDIENTS** : poulpe (52%), tomate* (40%), échalotte* (4%), whisky* (2%), huile d'olive* (0,4%), piment des Cévennes* (0,25%), ail* (0,25%), persil* (0,25%), poivre* (0,2%), laurier* (0,15%), sel (0,5%). Sans additifs.



• À L'OCCITANE - AIL ROSE DE LAUTREC**

Produit marqué des **traditions de l'Occitanie** avec une pointe d'ail **du village de Lautrec et de ses environs**, situé dans le département du Tarn. Cette production d'ail bénéficie depuis 1966 du Label Rouge français « Ail rose » et depuis le 12 juin 1996 du label européen IGP* « Ail rose de Lautrec ». **INGRÉDIENTS** : poulpe (44%), tomate* (22%), poivron rouge* (22%), ail rose de Lautrec* (8,8%), huile d'olive* (2,2%), épices* (0,7%), persil* (0,3%) Sans additifs.

• AUX POIVRONS

Produit réalisé avec des **poulpes** pêchés localement, commercialisés et transformés le jour même. C'est un produit typique de la Méditerranée, avec ses senteurs de **poivrons rouges et jaunes gorgés de soleil**, idéal pour les **apéritifs gourmands** entre amis ! **INGRÉDIENTS** : poulpe (46,6%), tomate* (24,5%), poivron* (22%), ail* (3,60%), huile d'olive* (2,45%), persil* (0,25%), sel (0,25%), paprika* (0,25%), poivre* (0,10%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.

** Ce produit est reconnu comme Indication Géographique Protégée.

Notre mission principale,
pêcher des produits frais et valoriser
une ressource sauvage exploitée
avec respect. ”





Accompagnez vos plats de riz de nos chutney de poulpe ou utilisez les comme un condiment.

Les chutney de Poulpe

110g 140ml

Ce sont des produits uniques, cuisinés avec du poulpe de Méditerranée et des fruits aux saveurs marquées. Il s'agit d'un produit original et unique mêlant les saveurs marines avec des fruits frais, un savant mélange « sucré-salé ».

Nos 3 recettes :

• À LA MANDARINE ET AU GINGEMBRE

Un mélange original et subtil du poulpe, du gingembre et de la mandarine qui en fait **un pot fraîcheur « sucré-salé » pour accompagner vos plats.** **INGRÉDIENTS** : mandarine* (31%), poulpe (21%), gingembre* (1,6%), pomme*, sucre roux non raffiné*, vinaigre de cidre*, figes séchées*, oignon*, raisin sec*, épices*. Sans additifs.

• À LA POIRE ET FIGUE NOIRE

Un mariage de saveurs fruitées d'exceptions qui révèlent le caractère unique du poulpe de Méditerranée, pour ravir les amateurs de saveurs « sucré-salé ». **INGRÉDIENTS** : poulpe (38%), poire* (20%), figue noire* (11%), sucre roux non raffiné*, vinaigre de cidre*, oignon*, épices*. Sans additifs.

• AUX OIGNONS DOUX - POINTE DE MUSCAT & CANNELLE

Produit réalisé avec des **poulpes** pêchés localement. Il s'agit d'un produit **doux et délicat**, mêlant les saveurs de cannelle et d'oignons doux, un savant mélange « sucré-salé », qui accompagnera vos plats de riz ou de pâtes comme un condiment.

INGRÉDIENTS : poulpe (31,26%), oignon doux* (27%), pomme* (13%), sucre roux* (13%), vinaigre de cidre* (13%), muscat* (2,5%), cannelle* (0,08%), poivre* (0,08%), piment des cévennes* (0,08%). Contient des sulfites. Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Méditerranée
Sauvage

Soutenir les artisans
Participer aux circuits courts
Préserver la biodiversité





Ce produit peut être gratiné au four quelques minutes pour relever les saveurs du poisson.



Les parmentiers de la mer

250g 370ml

Deux produits uniques qui constituent des plats à déguster froid ou réchauffé. Les parmentiers sont à base de pommes de terre ou de patate douce et de chair de poisson finement hachée.

Nos 2 recettes :

• AUX POISSONS SAUVAGES

Produit réalisé avec des **espèces de poissons méconnues de Méditerranée**, notamment le Capelan (*Trisopterus minutus capelanus*), le chincard (*Trachurus trachurus*), le pageot (*Pagellus acarne*) et le Bogue (*Boops boops*) pêchés localement. Il s'agit d'un produit exclusif Méditerranée Sauvage. **INGRÉDIENTS** : pomme de terre* (48%), poisson (26%), crème fraîche* (16%), lait* (4%) origine France, huile d'olive* (4%), ail* (1%), sel (0,60%), poivre* (0,20%), persil* (0,20%). Sans additifs.

• À LA PATATE DOUCE

Produit réalisé avec des **espèces méconnues de Méditerranée** - principalement du Muge (*Chelon auratus, labrosus, spp.*) aussi appelé Mulet. Pêchée localement, il s'agit d'une espèce du large dont la **chair est fine et délicate**. Il s'agit d'un **produit exclusif** Méditerranée Sauvage. **INGRÉDIENTS** : patate douce* (52,5%), poisson (29%), crème fraîche* (9,2%), lait* (5,25%) origine France, huile d'olive* (2,6%), ail* (0,8%), sel (0,40%), poivre* (0,13%), persil* (0,12%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Méditerranée *Sauvage*

Être pêcheur artisan,
c'est plus qu'un métier,
c'est une passion que l'on perpétue
de père en fils en Méditerranée.

”



Accompagnez vos plats de riz camarguais ou de pâtes de notre poulpe en sauce tomate.



La poulponaise

250g 370ml

C'est un produit unique et original de la gamme Méditerranée Sauvage. La « poulponaise » est une garniture qui se compose de poulpe (42%) en sauce tomate. Froide comme chaude elle sublime les repas méditerranéens.

Notre recette :

• POULPE EN SAUCE TOMATE

Produit réalisé avec des poulpes pêchés localement par des navires côtiers. Il s'agit d'un **produit exclusif** Méditerranée Sauvage, idéal pour accompagner un plat de pâtes fraîches ou un riz camarguais. **INGRÉDIENTS** : poulpe (42%), tomate* (33,65%), oignon* (9,7%), carotte* (5,45%), huile d'olive* (4,2%), ail* (1,7%), sucre roux* (1,7%), concentré de tomates* (0,83%), sel (0,42%), paprika* (0,17%), poivre* (0,12%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Méditerranée
Sauvage

À chaque saison son poisson,
à chaque pêcheur ses secrets. ”



Ces filets marinés se consomment seuls, sur des toasts ou dans une salade.

Les filets de maquereaux

155g 290ml

Découpés à la main et marinés dans une huile d'olive Bio Extra Vierge, ces filets conservent toutes les saveurs de la mer Méditerranée et fondent en bouche.

Notre recette :

• MARINÉS À L'HUILE D'OLIVE

Produit réalisé à partir de maquereaux pêchés en Méditerranée française (*Scomber scombrus*) aussi appelés « lisette », il s'agit d'une espèce de pleine eau riche en Omega 3. Les filets sont réalisés à la main. L'huile d'olive utilisée est une huile d'olive Bio Extra vierge. Il s'agit d'un **produit exclusif** Méditerranée Sauvage idéal pour un apéritif gourmand. **INGRÉDIENTS** : maquereau (63,55%), huile d'olive* (33,90%), thym* (0,85%), poivre* (0,85%), sel (0,85%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr



* Produits issus de l'agriculture biologique.



Par la diversité et la qualité
de nos productions, nous apportons
des couleurs et des saveurs
à la gastronomie des régions
méditerranéennes.

”



Méditerranée
Sauvage



Les rillettes de maquereaux se tartinent facilement sur une tranche de pain frais pour un apéritif gourmand.

Le trio mini rillettes

60g

80ml

Cet assortiment de trois rillettes de 80ml, constitue un écrin unique d'arômes et de saveurs boisées. Avec ses 3 recettes exceptionnelles : **à la Truffe, aux Morilles et aux Châtaignes et pointe de Muscat**, il s'agit du délicat accord entre les saveurs des produits de la mer et les produits des sous-bois de l'arrière région méditerranéenne. Avec son emballage superbement décoré, c'est l'idée cadeau qui ravira les plus gourmands.

Les recettes de ces mini rillettes ne sont pas modifiables dans ce pack.

• À LA VÉRITABLE TRUFFE D'ÉTÉ (*Tuber Aestivum*)

Pour une saveur inégalée. **INGRÉDIENTS** : maquereau (64,35%), crème fraîche* (20,6%), huile d'olive* (12,86%), truffe d'été* (*Tuber Aestivum*) (1,3%), sel (0,64%), poivre* (0,25%). Sans additifs.

• AUX CHÂTAIGNES (*Castanea sativa*) ET À LA POINTE DE MUSCAT

Châtaignes des Cévennes et pointe de Muscat du bassin de Thau. **INGRÉDIENTS** : maquereau (45,60%), châtaignes* (24,75%), muscat* (11,4%), crème fraîche* (11,4%), huile d'olive* (5,7%), sel (0,58%), poivre* (0,57%). Contient des sulfites. Sans additifs.

• AUX MORILLES (*Morchella deliciosa*)

Pour des saveurs de sous-bois. **INGRÉDIENTS** : maquereau (67,80%), crème fraîche* (25,42%), huile d'olive* (4,24%), morilles* (1,21%), sel (0,85%), poivre* (0,42%). Sans additifs.

www.mediterranee-sauvage.fr





Les rillettes de maquereaux se tartinent facilement sur une tranche de pain frais pour un apéritif gourmand.

Le trio de rillettes

120g 165ml

Décoré aux motifs de la flore et la faune de notre mer Méditerranée, ce superbe étui en bois naturel accompagné de sa poignée en coton tressé est un cadeau original et pratique pour faire découvrir trois recettes aux choix de nos rillettes de maquereaux sauvages. Facile à transporter, le trio de rillettes permet d'offrir à vos proches un souvenir à la fois gourmand et original.

Vous pouvez choisir vos recettes dans ce pack.

www.mediterranee-sauvage.fr





Un superbe assortiment de produits de la mer sauvage et ingrédients bio, à partager entre amis.

La Bourriche Méditerranée Sauvage

Sans conteste, la plus belle bourriche que vous puissiez offrir pour faire découvrir la diversité des produits Méditerranée Sauvage à votre entourage. Réalisée en France par une entreprise artisanale, cette bourriche est superbement décorée par des esquisses représentant la faune et la flore de notre mer Méditerranée. Avec ses couleurs chatoyantes qui évoquent la diversité des fonds de la grande bleue, ce cadeau peut être réutilisé comme une décoration originale.

Cette bourriche est composée de :

- 1 rilette de maquereaux
- 1 pot de filets de maquereaux marinés à l'olive vierge extra
- 1 parmentier de la mer
- 1 chutney de poulpe
- 1 tapas de poulpe
- 1 soupe de poissons sauvages

La liste des produit est définie mais vous pouvez choisir vos recettes pour chacun des produits.

www.mediterranee-sauvage.fr



Notre cuisine de Méditerranée Sauvage
est un phare qui éclaire notre gourmandise ! ”

