

MODE D'EMPLOI

Noix de Saint-Jacques





METS DÉLICAT
PAR EXCELLENCE,
LA NOIX DE
SAINT-JACQUES OFFRE
UNE INFINITÉ
DE POSSIBILITÉS
DE MISE EN ŒUVRE.

LE CALIBRE

Le calibre des noix de Saint-Jacques s'exprime **en nombre de noix à la livre (lb)**.
Pour information, toute notre gamme de noix de Saint-Jacques est vendue en sachet de 1 kg net.

EXEMPLE :

*Noix sans corail 10-20 / lb vendues en sachet de 1 kg net
= entre 22 et 44 noix dans le sachet*

• **LE GLAZING**

Afin de protéger la chair des noix de la déshydratation, de l'eau est pulvérisée sur le produit et forme une fine pellicule de glace. C'est ce qu'on appelle le glazing, glaçage ou encore glazurage.

Toutes les références DS Restauration sont vendues en glazing compensé.

(le poids du glazing n'est pas inclus dans le poids net du sachet).

poids brut
- **poids net**
= **glazing**

ATTENTION

Ne pas confondre le taux de glazing, qui est légal et nécessaire à la bonne conservation du produit avec le taux H/P qui, dans des valeurs trop importantes, est signe de fraude.

+ Bien
choisir
c'est savoir
bien comparer.

LE TAUX H/P

Une noix au naturel a un taux d'Humidité / Protéine < à 5 ou 5,5 en fonction de l'espèce. Mesurer ce taux permet de vérifier que la noix de Saint-Jacques n'a pas été gonflée d'eau et d'additifs.

DS Restauration commercialise uniquement des noix de Saint-Jacques sans additif avec un taux H/P < 5 ou 5,5.

LES CRITÈRES DE QUALITÉ

• LA PRÉSENTATION

Après décongélation, la noix est ferme et nacrée, sa surface est lisse et brillante.

• LE CORAIL

Sa couleur varie en fonction des espèces de blanc crème à orangé (même bicolore).

Il doit être bien attaché à la noix.



• LE CALIBRE

Comptez les noix surgelées dans le sachet pour savoir si votre calibre est juste.

Calibre 10-20 / lb = 22 à 44 noix / kg

Calibre 20-30 / lb = 44 à 66 noix / kg

Calibre 20-40 / lb = 44 à 88 noix / kg

Calibre 30-40 / lb = 66 à 88 noix / kg

Calibre 40-60 / lb = 88 à 132 noix / kg

Calibre 120-150 / lb = 264 à 330 noix / kg

• LE GLAZING

Le poids du glazing ne doit pas être inclus dans le poids net. On parle de poids compensé.

• LE RENDEMENT

À la cuisson la noix perd toujours un peu d'eau (plus ou moins en fonction de l'espèce). Mais attention, une noix qui perd beaucoup d'eau à la cuisson est une noix qui a subi un ajout d'additifs et/ou d'eau.

• LE TYPE DE SURGÉLATION

La surgélation mer permet d'éviter l'altération des noix. Elles sont décoquillées et surgelées dans l'heure suivant leur capture. Les caractéristiques organoleptiques sont alors mieux préservées.



BIEN COMPARER

- La même **dénomination commerciale**.
- La même **espèce latine** et la même **origine**.
- Le même **poids du sachet** (brut ou net).
- La **liste d'ingrédients** (présence d'additif ou d'eau).
- L'**unité de facturation** (le prix est-il exprimé au kilo, à la livre ou au sachet).

+ LEXIQUE

APPELLATION « SAINT-JACQUES »

Toutes les espèces de pectinidés, lorsqu'elles sont en conserve, semi-conserve ou surgelées, doivent être commercialisées sous la dénomination « Saint-Jacques ».

APPELLATION « PRÉPARATION À BASE DE SAINT-JACQUES »

Il s'agit de noix qui ont subi une adjonction d'eau conséquente qui ne leur donne plus droit à l'appellation « Saint-Jacques ». Attention le taux d'eau est rarement spécifié.

APPELLATION « PÉTONCLE »

Pectinidés appartenant aux espèces *Chlamys varia* et *Chlamys opercularis* qui ont aussi droit à l'appellation « Saint-Jacques ».

CORAIL

Terme gastronomique désignant la glande génitale de la noix de Saint-Jacques le plus souvent de couleur « corail ».

AVEC CORAIL (A/C)

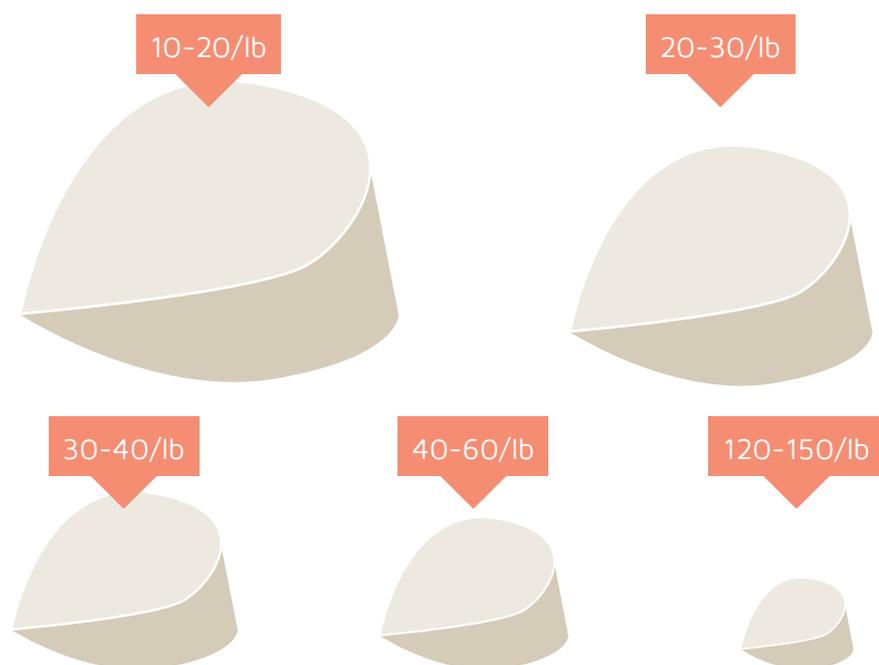
La noix est présentée avec son corail

SANS CORAIL (S/C)

La noix est présentée sans son corail

LB = LIVRE ANGLAISE
= 453,60 g

BIEN CHOISIR VOTRE CALIBRE



Les illustrations ci-dessus sont données à titre indicatif, la taille pouvant varier en fonction de l'espèce et/ou de l'origine



PROCESS DE CULTURES SUSPENDUES

APPROVISIONNEMENT DES LARVES

Élevage des naissains en nurserie pendant 1 mois.

OU

CAPTATION NATURELLE

ÉCLOSERIE

CROISSANCE

Implantation des Saint-Jacques sur les filets (lanternes) dans des fermes d'élevage en pleine mer.

SURVEILLANCE DES FERMES

Les récoltes peuvent être effectuées dès le 13^{ème} mois jusqu'au 19^{ème} mois selon le calibre souhaité et les conditions climatiques.

TRANSPORT

Envoi à l'usine pour décoquillage, parage et nettoyage des noix.

CALIBRAGE SURGÉLATION GLAZURAGE

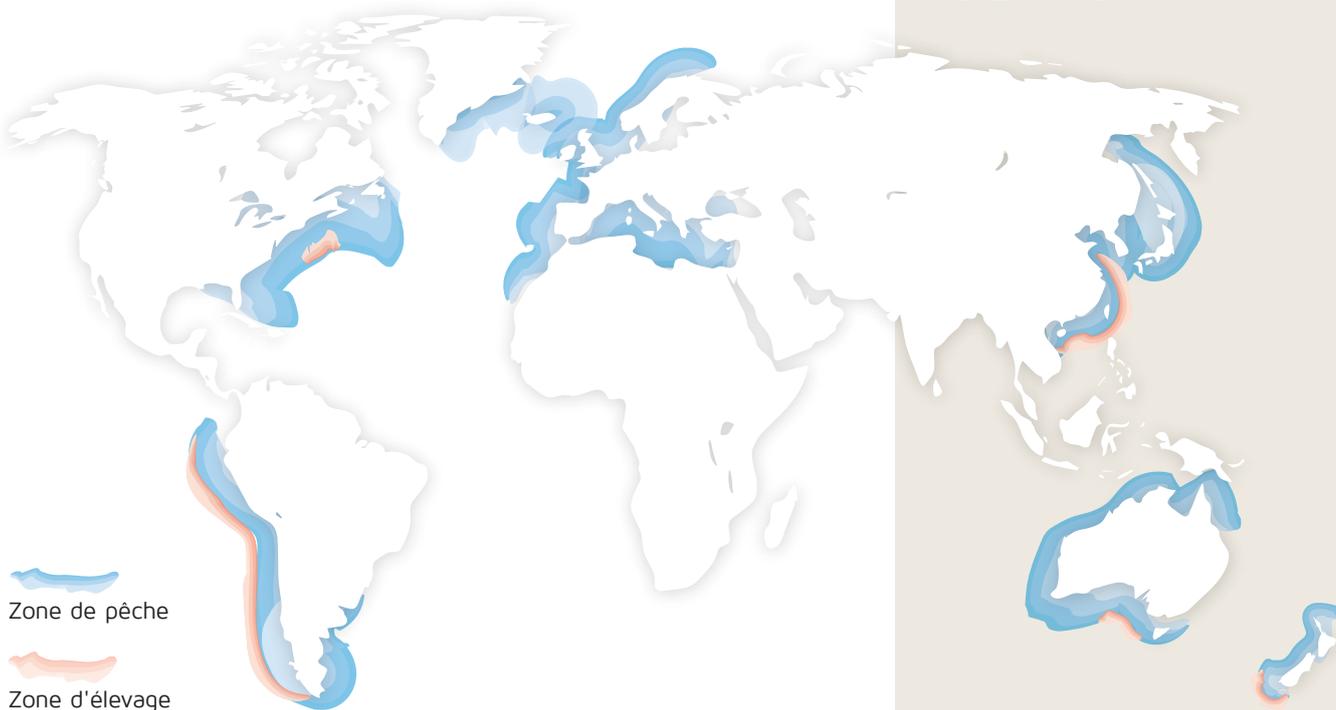


L'AQUACULTURE

L'ÉLEVAGE REPRÉSENTE 65 % DE LA PRODUCTION MONDIALE (85 000 T EN ÉQUIVALENT CHAIR PRODUITES EN 2020)

Les noix vendues en France sont principalement issues d'élevages situés en Amérique du Sud (Pérou et Chili en particulier). Ces élevages sont réalisés en pleine mer où l'alimentation des Saint-Jacques est 100 % naturelle (plancton).

Le processus de culture le plus répandu est l'élevage en suspension dit en « lanterne ».



+ DS RESTAURATION

La sélection de filières sécurisées qui respectent nos cahiers de charges :

- taux H/P < 5,5
- absence d'additif
- sachet de 1 kg poids net
- glazing 100 % compensé



Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud

Argopecten purpuratus

10-20 / lb

20-40 / lb

40-60 / lb

Réf. : 02675

Réf. : 00612

Réf. : 01466

IQF, élevées au Pérou ou au Chili.

Carton de 10 x 1 kg

LES NOIX AVEC CORAIL



IDÉE RECETTE

POT AU FEU DE SAINT-JACQUES

Faites cuire vos légumes (navets, carottes, pommes de terre, poireaux) dans un bouillon bien assaisonné.

Faites colorer vos Saint-Jacques dans du beurre puis finissez la cuisson au bouillon et servez bien chaud.



LES NOIX SANS CORAIL



LA MARQUE CLEARWATER



Clearwater est une marque canadienne de produit de la mer haut de gamme.

Les noix de Saint-Jacques Clearwater sont garanties sans additif, avec un taux H/P < 5 et sont issues de pêches certifiées eco-responsables.

C'est donc la garantie d'un produit aux qualités organoleptiques irréprochables.

Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord SURGELÉ MER



Placopecten magellanicus

10-20 / lb

20-30 / lb

Réf. : 01882

Réf. : 03864

IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest (Canada).

Issues de pêches durables et responsables.

Carton de 10 x 1 kg



+ LES NOIX SURGELÉES MER

Les noix de Saint-Jacques sont travaillées directement sur des bateaux surgélateurs. Elles sont décoquillées, nettoyées et surgelées dans l'heure suivant leur capture.

Ce mode de surgélation offre un produit d'une extrême qualité qui permet tous types de mise en œuvre :

- cru en tartare ou carpaccio.
- saisi à feu vif et caramélisé à souhait sans perte à la cuisson.
- en sauce.

Laissez parler votre imagination !



Noix de Saint-Jacques sans corail France

Pecten maximus

30-40 / lb

Réf. : 07996 disponible chez DS Armorique

Pêchées en Atlantique Nord-Est et Manche Est, Pavillon France Normandie.

Carton de 2 kg ou 10 x 1 kg



Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord

Placopecten magellanicus

10-20 / lb

Réf. : 02826

IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest (Canada ou USA).

Carton de 10 x 1 kg



Noix de Saint-Jacques Argentine

SURGELÉ MER

Zygochlamys patagonica

120-150 / lb

Réf. : 03139

IQF, pêchées en Atlantique Sud-Ouest (Argentine).
Issues de pêches durables et responsables.

Carton de 10 x 1 kg

INFO PRODUIT

Cette noix sans corail est issue de la même filière d'élevage que les noix avec corail Amérique de Sud (page 5).

Seule noix d'élevage sans corail de notre gamme, elle est une alternative prix intéressante aux canadiennes surtout si vous la travaillez crue. Vous serez séduits par son goût sucré.



Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud

Argopecten purpuratus

20-30 / lb

Réf. : 05298

IQF, élevées au Pérou ou Chili.

Carton de 10 x 1 kg



Noix de Saint-Jacques



Référence	Désignation Espèce	Type (élevage ou sauvage)	Calibre	Origine	Conditionnement	Unité de facturation
AVEC CORAIL						
02675	Noix de Saint-Jacques <i>Argopecten purpuratus</i>	élevage	10-20 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
00612	Noix de Saint-Jacques <i>Argopecten purpuratus</i>	élevage	20-40 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
01466	Noix de Saint-Jacques <i>Argopecten purpuratus</i>	élevage	40-60 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
SANS CORAIL						
01882	Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord <i>Placopecten magellanicus</i>	sauvage	10-20 / lb	Atlantique Nord-Ouest (Canada)	Carton de 10 x 1 kg	kg
03864	Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord <i>Placopecten magellanicus</i>	sauvage	20-30 / lb	Atlantique Nord-Ouest (Canada)	Carton de 10 x 1 kg	kg
07996 <small>disponible chez DS Armorique</small>	Noix de Saint-Jacques sans corail France <i>Pecten maximus</i>	sauvage	30-40 / lb	Atlantique Nord-Est et Manche Est (France)	Carton de 2 kg ou 10 x 1 kg	kg
02826	Noix de Saint-Jacques Amérique du Nord <i>Placopecten magellanicus</i>	sauvage	10-20 / lb	Atlantique Nord-Ouest (Canada)	Carton de 10 x 1 kg	kg
05298	Noix de Saint-Jacques Amérique du Sud <i>Argopecten purpuratus</i>	élevage	20-30 / lb	Amérique du Sud	Carton de 10 x 1 kg	kg
03139	Noix de Saint-Jacques Argentine <i>Zygochlamys patagonica</i>	sauvage	120-150 / lb	Atlantique Sud-Ouest	Carton de 10 x 1 kg	kg

SIRP

14, rue Bonséjour
85120 La Châtaigneraie

Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64

Société Industrielle Raison Frères
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : 02 23 37 18 50
Fax : 02 23 37 60 38

DISVAL

47, rue du Clos Renard/BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : 02 38 46 83 80
Fax : 02 38 58 60 75

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis-Pâté

Tél. : 01 64 54 54 00
Fax : 01 60 10 07 98

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503

Tous les produits de ce support sont surgelés.
NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Retrouvez-nous sur LinkedIn

www.ds-restauration.com

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532 Service & appel gratuits



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
DS Restauration
et Ecofolio.

