

Les conserves de "poisson au naturel"



La composition des conserves de "Poisson au naturel" se définit d'elle-même : du poisson varié capturé par les chalutiers, préparé et mis en boîtes pour être accompagné d'une sauce "au naturel" constituée par un jus légèrement salé, facultativement additionné d'un peu de vinaigre et de produits aromatiques naturels. Plus récentes et de moindre renom que les fabrications traditionnelles de sardine et de thon, ces conserves n'en ont pas moins acquis un développement important et leur place sur le marché peut désormais être considérée comme solidement assise. Le tableau 1 donne un aperçu des tonnages de poisson intervenant dans ces fabrications.

Auteurs du document : Le Berre, Yves

Obtenir le document : ISTPM

Thème (issu du Text Mining) : FAUNE, INFORMATION - INFORMATIQUE

Date : 1965

Format : text/xml

Source : Science et Pêche (0036-8350) (ISTPM), 1965 , Vol. 133 , P. 6-12

Langue : Inconnu

Droits d'utilisation : Ifremer, <info:eu-repo/semantics/openAccess>, restricted use

Télécharger les documents : <https://archimer.ifremer.fr/doc/1965/publication-7234.pdf>

<https://archimer.ifremer.fr/doc/00000/7234/>

Permalien : <https://www.documentation.eauetbiodiversite.fr/notice/les-conserves-de-poisson-au-naturel0>