



DES ŒUFS DE PÂQUES ORIGINAUX

100% français

Si à Pâques il est plus courant de cacher les oeufs dans le jardin, cette année la marque OVIVE les met dans l'assiette ! Produit d'exception pour un repas made in France original, les savoureux œufs de truite OVIVE surprendront les palais des gourmets habitués à l'agneau pascal et aux fritures en chocolat.

UN PRODUIT RARE AUX SAVEURS DÉLICATES

Qu'ils soient dégustés seuls, comme une gourmandise, ou qu'ils viennent rehausser une recette, les œufs de truite affichent des notes fraîches et iodées à déguster sans modération.

Ces fines perles à la texture unique, à la fois craquantes sous la dent et fondantes sur la langue, se font remarquer par leur couleur orange éclatante et lumineuse. Elles apporteront une délicieuse touche saline qui éveillera les papilles des invités.



Pour Pâques, OVIVE a imaginé trois recettes originales qui séduiront à coup sûr. Au menu : les surprenants **kiwis à la coque à la truite fumée**, les savoureux **œufs mimosa à la truite fumée et œufs de truite**, et également les incontournables **verrines tout truite**.

UNE PRODUCTION ARTISANALE AU CŒUR DE NOS RÉGIONS

C'est en Aquitaine et dans les Pyrénées - **dans des piscicultures familiales intégrées dans leur milieu naturel** et situées à proximité d'une rivière - que naissent et grandissent les truites OVIVE. Toute l'année, elles s'épanouissent dans une eau de source d'exception en perpétuel mouvement.

Pour produire ces délicieuses perles iodées, les pisciculteurs suivent le cycle naturel des poissons dont la **période de ponte s'étend de décembre à février**. Lorsque les truites arrivent à maturité, elles sont endormies dans un bain d'huiles essentielles de clou de girofle. Le pisciculteur leur masse alors délicatement l'abdomen pour **prélever manuellement les œufs**, puis remet instantanément les poissons dans l'eau.

Les œufs récoltés sont ensuite **travaillés de façon totalement naturelle** dans les ateliers OVIVE de Roquefort (40).

Simplement salés (2,5% seulement de la composition du produit fini) et pasteurisés en verrines pour la conservation - en 48h pour garantir une totale fraîcheur du produit et une conservation parfaite - les œufs de truite gardent ainsi toutes leurs propriétés et leur saveur.



Œufs de truite des Pyrénées

80gr : 5,40€ PVC



Œufs de truite d'Aquitaine

80gr : 5,60€ PVC



Œufs de truite bio

80gr : 6,95€ PVC



Totalement intégrés dans le milieu naturel, les pisciculteurs OVIVE œuvrent en permanence pour la préservation de l'environnement et le maintien de la qualité de l'eau. La coopérative Aqualande a été la première aquacole à être certifiée AGRICONFIANCE en 2004. Label de référence complet et sans compromis, AGRICONFIANCE garantit la qualité et la traçabilité des produits français, le respect du bien-être animal, la préservation de l'environnement et l'équité entre les pisciculteurs coopérateurs.



De l'œuf de truite jusqu'à l'assiette, la truite OVIVE est un produit 100% français : des élevages en piscicultures familiales aux ateliers de transformation. Preuve d'un engagement pour une production maîtrisée, une traçabilité totale et un soutien constant de l'emploi local.



Que ce soit en matière de goût ou de sécurité, OVIVE s'engage à proposer des produits d'une qualité irréprochable. Élevées dans des eaux de rivières aux qualités exceptionnelles, contrôlées régulièrement, les truites bénéficient de conditions d'élevage idéales. Un soin tout particulier est apporté à leur alimentation : céréales sans OGM, environ 25% de poissons (pêchés sous quota afin de préserver la ressource des océans et leur biodiversité), vitamines, farines et huiles de poissons contrôlées, avec une garantie pour vous d'avoir un poisson naturellement riche en acides gras Omega 3. Elles affichent ainsi un taux de matières grasses 2x moins élevé que le saumon d'élevage.

À PROPOS D'OVIVE

Marque phare du Groupe Aqualande, leader de l'aquaculture en France, OVIVE est la référence sur le marché de la truite fumée et des œufs de truite, et met toute son expertise dans le développement d'une gamme complète avec un très haut niveau d'exigence en termes de qualité.

<https://www.ovive-truite.fr/>

CONTACTS PRESSE
LE BUREAU DE COM

MATHILDE DURAND
06 32 81 46 25
mdurand@lebureaudecom.fr

JULIE GILLE
06 50 42 26 94
jgille@lebureaudecom.fr