



Jahrgangssardinen, das Herzstück unseres Know-hows

Seit 2004 verpacken wir jeden Sommer Sardinen mit außergewöhnlichen Eigenschaften. Frisch verpackt in den Kartons bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten und garantieren Ihnen ein authentisches und köstliches Produkt. Wie ein guter Wein verbessern sich die Jahrgänge mit der Zeit. Bei der Verkostung erweisen sich die Sardinen als zart und schmackhaft, wobei im Öl ein kandierter Kern zum Vorschein kommt, der für den Gaumen nicht wahrnehmbar ist; so viele Eigenschaften, zu denen noch gesundheitliche Vorteile, eine Fülle an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, Kalzium usw. hinzukommen.

Das Erbe wertvoller Gesten

Jedes Jahr arbeiten wir intensiv an unseren kleinen Fischen, um sie sorgfältig zu vergrößern. Deshalb wählen wir nur Sardinen mit einem Fettgehalt von mehr als 12 % aus. Das ist das Geheimnis ihres schmelzenden Fleisches. Um einen solchen Preis zu garantieren, müssen wir nur bis zum Höhepunkt der Angelsaison, dem Ende des Sommers, warten.

Mit der Erwärmung im Sommer vermehrt sich das Plankton und die Sardinen, die sich davon ernähren, entwickeln ihren Fettgehalt. Wenn die kleinen Fische dieses Ziel erreichen (normalerweise zwischen Juli und August), beginnt der Fischfang für die Konservenherstellung der Weine.

Nach dem Entladen im Hafen werden die frischen Sardinen direkt zur Konservenfabrik geschickt, wo sie von unseren Sardinenherstellern einzeln von Hand sortiert, geschnitten und in Dosen abgefüllt werden. Anschließend werden sie in nativem Olivenöl extra konserviert und verbessern sich im Laufe der Jahre. Wir empfehlen Ihnen, sie mindestens 3 bis 4 Jahre lang aufzubewahren, bevor Sie sie verzehren

Die Vintage-Sardine soll außergewöhnlich und einzigartig sein

Jeder Jahrgang ist einzigartig. Die Wassertemperatur, das Wetter, die Qualität des Planktons und die Meeresströmungen sind die Hauptfaktoren, die den Geschmack und die Größe unserer Sardinen beeinflussen.

So hat jedes Jahr seine eigenen Aromen, Noten von Avocado, Haselnuss oder Butter, so viele organoleptische Reichtümer, die unsere Jahrgänge auszeichnen. Nur unser Know-how und die Ansprüche an unser Handeln bleiben unverändert, um Ihnen ein außergewöhnliches Produkt zu garantieren.

Wie ein guter Wein werden auch unsere Sardinen mit der Zeit besser

Für die Verkostung empfehlen wir Ihnen, 3 bis 4 Jahre zu warten, um ein sehr schmelzendes Produkt zu erhalten, und bis zu 10 Jahre für das geduldigste Produkt. Im Laufe der Jahre werden die Sardinen im Öl braun und der Mittelknochen verschmilzt mit dem Fleisch, bis er nicht mehr wahrnehmbar ist. Frisches Brot mit etwas Butter reicht aus, um den vollen Geschmack alter Sardinen zu entfalten. Eine wahre Freude

Wir servieren diese Köstlichkeiten stilecht in den künstlerisch gestalteten Dosen, und reichen dazu Brot und Butter.

Bon appétit

Jahrgangssardinen und Rillettes



Sardines Millésimées 2023
"L'heureuse nouvelle de Melle Perle"

€ 13,90



Sardines Millésimées 2023
"Sous le chapiteau de Melle Lulu"

€ 13,90



Sardines Millésimées 2022
"Melle Perle et son marin, une décennie d'amour"

€ 14,90



Sardines Millésimées 2020
"Les Retrouvailles de Melle Perle et son marin"

€ 14,90



Sardines Millésimées 2019
"Perle et Capucine au Pérou"

€ 15,90



Rillettes de Thon
Thunfisch-Rillettes

€ 13,90



Rillettes de Sardine
Sardinen-Rillettes

€ 13,90



Rillettes de Salmon & Thon
Lachs- und Thunfisch Rillettes

€ 13,90



Filets de maquereau muscadet
Muscadet-Makrelenfilets

€ 13,90