

NOUVEAU !

## DÉCOUVREZ LES BONS POISSONS PANÉS ÉCO-RESPONSABLES



- ✓ Les panés les plus généreux : 70% de poisson minimum.
- ✓ Une bonne panure bio aux ingrédients naturels origine 100% UE.
- ✓ A partir de bons filets de poissons « qualité Food4Good » certifiés MSC ou BIO.
- ✓ Produits en Bretagne à Lorient.
- ✓ 2 bâtonnets panés (14 x 25 g) et 2 tranches panées (8 x 50 g).

Et pour la 1<sup>ère</sup> fois en France



Le 1<sup>er</sup> bâtonnet certifié BIO : saumon BIO + panure BIO



Les 1<sup>ers</sup> panés issus de Pêche française éco-certifiée MSC pêche durable



## FOOD4GOOD LANCE UNE NOUVELLE GAMME DE BONS POISSONS PANÉS ÉCO-RESPONSABLES, EXCLUSIVEMENT EN MAGASINS BIO

### Le poisson pané : le poisson des petits... et des grands

Fondateur de Food4Good, la marque des produits de la mer éco-certifiés en magasins bio, Thomas Canetti a constaté en voyant ses enfants grandir, qu'ils aimaient de moins en moins manger du poisson et ce dès l'âge de 3 ans. Pourtant, Thomas connaît les apports nutritionnels uniques du poisson et voulait donc trouver un moyen de continuer à leur faire manger du poisson. Il a alors repensé au poisson pané de son enfance. Mais entre la difficulté de savoir d'où venait le poisson et quelle matière grasse végétale se cachait dans la panure, rien ne lui donnait pleinement confiance. C'est pourquoi Food4Good a développé une gamme de poissons panés sains, naturels et gourmands, pour tous les parents qui souhaitent faire manger du poisson à leurs enfants sous une forme qu'ils aiment et avec toutes les garanties de traçabilité et de sécurité. Les panés Food4Good étaient nés, composés de beaux filets de bons poissons éco-responsables enrobés d'une fine panure croustillante bio.

Et à cette occasion, Thomas et son équipe ont redécouvert le plaisir de déguster un bon poisson pané. Loin d'être réservé aux enfants, le poisson pané plait en effet à toute la famille, petits et grands.

### Du bon poisson éco-certifié

Chez Food4Good, nous travaillons exclusivement des produits de la mer éco-certifiés BIO ou MSC Pêche durable. Pour nos poissons panés, nous avons sélectionné avec soin 3 espèces éco-certifiées: le Colin-lieu MSC, le Cabillaud MSC et le Saumon BIO d'Irlande. Nous avons ensuite sélectionné de beaux filets ou des portions de filet, une matière première de qualité.



De beaux filets de poissons éco-responsables enrobés d'une fine panure croustillante BIO.

### Les premiers panés issus de pêche française éco-certifiée

Pour nos tranches panées de Colin-lieu MSC, nous avons naturellement sélectionné les mêmes filets que les filets « naturels » déjà proposés par Food4Good. Notre producteur-partenaire français est basé à Boulogne-sur-Mer et pêche majoritairement dans les eaux de Mer du Nord. Pour le Cabillaud, nous avons sélectionné deux producteurs : le premier, notre partenaire norvégien qui produit déjà les dos de Cabillaud MSC Food4Good, dans l'idée de réutiliser astucieusement le reste du filet. Le second est né d'une rencontre avec un armement de pêche française, basé à Saint-Malo, où nous y avons découvert de beaux filets de Cabillaud MSC. Du poisson certifié MSC de pêche française : voilà une grande première pour des poissons panés !



*« Nous avons pris un réel plaisir à développer cette gamme de poissons panés. A titre personnel cela faisait plus de 25 ans que je n'avais pas mangé du poisson pané, et j'ai redécouvert qu'un poisson pané pouvait être très bon. Et surtout, je suis très fier de proposer cette gamme qui donne enfin aux parents la possibilité de faire manger du poisson à leurs enfants, en toute sécurité. » Thomas Canetti*

### Notre exigence : un maximum de poisson

A l'inverse d'autres marques qui peuvent réduire la teneur en poisson pour des raisons économiques, les panés Food4Good contiennent le maximum de poisson. Après de nombreux essais, notre fierté est de proposer désormais les panés les plus généreux en poisson : les bâtonnets Food4Good sont les seuls à contenir 70% de poisson (contre 60 à 65% en général), tandis que les tranches en contiennent même 72%.

### La panure bio sans matière grasse

La panure bio était dès le départ une évidence. Nos efforts ont surtout porté sur la liste d'ingrédients que nous voulions la plus courte et la plus naturelle possible. Seuls 5 ingrédients rentrent ainsi dans la composition de notre panure, tous originaires de l'Union Européenne : farine de blé, eau, amidon de blé, sel et levure. Nous n'y avons ajouté aucune matière grasse, afin de proposer les panés les plus naturels possibles, tout en laissant à chacun le soin d'ajouter à la cuisson son huile préférée (arachide, tournesol (oléique) ou avocat).





# LES POISSONS PANÉS FOOD4GOOD POUR LE PLAISIR DE TOUTE LA FAMILLE EN TOUTE TRANQUILLITÉ

## BÂTONNETS PANÉS 25g



Le premier poisson pané certifié bio :  
Saumon bio + panure bio

70 % de bon saumon bio : sélectionné par Food4Good pour la qualité de sa chair ferme et rosée



Issu d'une pêche française, débarqué à Saint-Malo

70 % de bon cabillaud : sélectionné par Food4Good pour la qualité de sa chair blanche à la texture fine et son bon goût de mer

## TRANCHES PANÉES 50g



Issu d'une pêche française, débarqué à Boulogne-sur-Mer

72 % de bon colin lieu : sélectionné par Food4Good pour son goût intense et la qualité de sa chair, préservés par une surgélation rapide à bord du bateau



72 % de bon cabillaud : sélectionné par Food4Good pour la qualité de sa chair blanche à la texture fine et son bon goût de mer



Produits en Bretagne à Lorient



## Comment Les préparer et Les déguster

Ces poissons panés se préparent facilement à la poêle en quelques minutes : faire chauffer un peu d'huile (arachide, tournesol (oléique) ou avocat), à feu vif. Une fois que l'huile est bien chaude, déposer les panés et ajouter une noisette de beurre bio. Remuer. Au bout de quelques secondes, retourner les panés et les laisser cuire à feu moyen pendant 4 à 6 min. Retourner de temps en temps et servir lorsque la panure est bien dorée.

## Food4Good, Les produits de la mer éco-responsables

Food4Good s'est donné comme mission d'aider le consommateur à faire le bon choix. Choisir Food4Good, c'est pouvoir se dire « je sais ». « Je sais d'où provient le poisson que je mange », « je sais comment il a été élevé ou pêché », « je sais qu'il est sain », « je sais que je ne serai pas déçu sur le goût ». Food4Good est distribuée exclusivement en magasins spécialisés Bio en France et en Belgique

## Afin de respecter nos 4 engagements, un poisson « éco-responsable » Food4Good est un poisson qui :

- 1- Contribue à préserver les ressources et les écosystèmes
- 2- Fait (re)découvrir le plaisir du bon poisson
- 3- Est bon pour la santé
- 4- A une empreinte écologique réduite

Food4Good propose une gamme de 10 produits de la mer nature et 4 poissons panés, éco-certifiés Bio ou MSC Pêche durable, exclusivement au rayon surgelé des magasins bio.

### Produits éco-certifiés MSC pêche durable

- Pavé de **Saumon sauvage** argenté d'Alaska
- Filet de **Colin-lieu** de Mer du Nord (France)
- Dos de **Cabillaud** de Norvège
- Filet de **Merlu blanc du Cap**
- Noix de **Saint-Jacques** du Canada
- Bâtonnets panés de **Cabillaud Pêche Française**
- Tranches panées de **Colin Lieu Pêche Française**
- Tranches panées de **Cabillaud** de Norvège

### Produits éco-certifiés Bio

- Pavé de **Saumon** élevé en Mer d'Irlande
- Filet de **Bar** des Îles de Lérins (France)
- Filet de **Daurade royale** des Îles de Lérins (France)
- Chair de **Moules** cuites d'Irlande
- **Gambas** entières crues d'Indonésie
- Bâtonnets panés de **Saumon Bio** d'Irlande



### THOMAS CANETTI, FONDATEUR DE FOOD4GOOD, UN PASSIONNÉ DE L'UNIVERS MARIN

*Père de 3 enfants et gastronome amateur de bons produits, Thomas a toujours éprouvé beaucoup de respect pour la nature. Fasciné par la faune aquatique, il emmène en 2007 sa femme en voyage de noces à Vava'u au Royaume de Tonga pour nager avec les baleines à bosse et les baleineaux. De ce face-à-face unique, comme de ses rencontres avec d'autres espèces rares et en danger comme l'albatros aux îles Galapagos et l'orang-outan à Bornéo, il retiendra un immense sentiment d'humilité face à ces merveilles de la nature. En 2008 il imagine puis lance Food4Good, avec la volonté de créer une activité qui contribuerait à la protection de la nature et serait le reflet de ses convictions personnelles.*

