



**SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
ET LOCAL**

Licq-Athérey (64) / Découpé à la main



SAVOIR-ÊTRE NATUREL

Croissance au rythme de la nature
Produit authentique, d'excellente qualité



RESSOURCE NUTRITIONNELLE

Produit naturellement riche en
Oméga 3 et vitamine D



PEILLEN ARNAUD

Vallée de Susselgue

64560 Licq-Athérey

05 59 28 60 25

06 80 38 44 74

latruitedestorrents@orange.fr

www.latruitedestorrents.com



**TRUITE
DES TORRENTS**

"Le véritable goût de la truite"

www.latruitedestorrents.com



"Le véritable goût de la truite... commence ici !"

En plein cœur de la Haute-Soule, à l'extrême sud des Pyrénées-Atlantiques, sur les contreforts du massif d'Issarbe et de la Pierre St Martin, vous découvrirez la pisciculture « **La Truite des Torrents** » nichée dans la vallée sauvage de Susselgue à Licq-Athérey.

Grâce au torrent de la montagne, les eaux pures permettent d'élever dans des conditions naturelles des truites qui vous feront redécouvrir le véritable goût de ce poisson sauvage de nos rivières. Oxygénées uniquement par l'eau du torrent, les truites grandissent à leur aise, sans stress et au lâche, à partir d'une alimentation équilibrée, vous garantissant un produit authentique. **En truitelles, portion, ou découpées en filet, les truites sont transformées uniquement à la main** et sur commande, vous assurant un produit extra-frais dont vous acquerez totale confiance quand vous le dégusterez.



PEILLEN Arnaud



"C'est l'eau qui fait la truite..."

C'est l'environnement dans lequel évolue la truite qui lui donnera son goût. Nos truites évoluent et grandissent dans une eau issue directement du torrent de la montagne, saturée en oxygène et riches en minéraux.

Sa pureté et sa qualité physico-chimique exceptionnelles permettent à nos truites d'acquiescer le véritable goût des truites sauvages de nos montagnes.

Taux d'oxygène naturelle :
100%

Qualité du torrent :

Très bon état écologique

Température de l'eau :
comprise entre 4° et 17°C

"Élevées au fil de l'eau et du temps..."

Temps de croissance :

- *Truitelles* : 8 à 13 mois

- *Truites portions* : 15 à 20 mois

- *Truites à filets* : 24 à 30 mois

Nous élevons nos truites suivant ce que la nature et le milieu nous apportent. Elles grandissent au dépend des paramètres naturels, c'est à dire que leur alimentation est adaptée suivant le débit d'eau et d'oxygène que fournit naturellement le torrent. Leur rythme de croissance varie suivant les conditions climatiques et les saisons. Les truites prennent ainsi le temps de développer une chair ferme et équilibrée.



"Un savoir faire artisanal et local ..."

Avant d'être commercialisées, les truites sont calibrées et mises à jeun. Elles sont préparées suivant les commandes, uniquement la veille de la livraison. Elles sont éviscérées et découpées exclusivement à la main pour obtenir un produit propre et fini. Livrées par nos propres soins quotidiennement, vous identifierez nos produits par leur grande fraîcheur et leur qualité gustative du vrai.

Agrément sanitaire :

FR 64 342 002 CE

Fraîcheur du produit :

extra-frais (abattu la veille de la livraison)

Conditionnement :

sous glace (0° - 2°C), véhicule frigo,

étiquette traçabilité

