



# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

**NUTRIMER** développe, depuis 4 ans, ses nouveaux produits sur un axe nutritionnel.

Premier produit de la gamme :

*Les Steaks Hachés de la Mer*

3 espèces : Colin

Saumon

Thon





# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

**Innovation** = bienfaits naturels des produits de la mer sans les inconvénients du poisson (odeurs, préparation, arêtes,...)

Steaks hachés =

→ *recette riche en poisson*

(87% de saumon dans le steak haché au saumon)

→ + *3 autres ingrédients naturels issus de l'Océan :*

Krill – Algue – Huile de poisson

→ **Intérêt nutritionnel** (*différent en fonction des espèces*)

Protéines, Phosphore, Iode, Oméga 3 et vitamines A, D, E





# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

### Discours nutritionnel repris au dos du pack

*Mettez de la vitalité dans votre assiette!*

C'est dans votre alimentation que vous puisez quotidiennement les éléments essentiels dont vous avez besoin pour profiter pleinement de votre journée : consommer régulièrement du poisson contribue ainsi à la variété et à l'équilibre de vos repas.

C'est pour vous garantir des apports nutritionnels adaptés que Cap Océan a mis au point sa sélection d'actifs marins :

Cap Océan a en effet sélectionné pour sa recette le **Saumon**, un poisson riche en oméga 3, ainsi que 3 autres ingrédients naturels issus de l'Océan : du plancton ou Krill rouge, de l'algue et de l'huile de poisson. C'est la réunion de ces actifs marins dans le steak haché de la mer qui participe à l'apport de nutriments variés et complémentaires.

**VITALITÉ DES ACTIFS MARINS**

ACTIFS MARINS		VITALITÉ		UTILITE POUR
SAUMON	HUILE DE POISSON	KRILL	ALGUES	
Protéines	✓	✓	✓	La construction de l'organisme
Oméga 3	✓	✓	✓	Le bon fonctionnement cardio-vasculaire
Vitamine A	✓	✓	✓	La vision
Vitamine D	✓	✓	✓	La construction osseuse
Vitamine E	✓	✓	✓	La protection des cellules
Iode	✓	✓	✓	L'action de la thyroïde
Phosphore	✓	✓	✓	Le fonctionnement des cellules

*Les Steaks Hachés de la mer sont précuits à la vapeur afin de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives.*

INGRÉDIENTS : Saumon\* (87%), crème fraîche (4,5%), huile de tournesol, flocons de pomme de terre, échalote, ciboulette (1%), krill rouge de l'antarctique (1%), huile de foie de morue (0,8%), sel, farine de riz, fumet de poisson, algue marine (0,5%), l'annatto (dépigmenté), paprika.

\* Saumon kéta du pacifique, Saumon rose du Pacifique et Saumon de l'Atlantique SANS CONSERVATEUR, SANS COLORANT

Valeurs nutritionnelles et % des AJR* pour 1 steak haché (100 g)			
Energie: 808 kJ soit 194 Kcal			
Protéines: 17,4 g	Glucides: 3,1 g	Lipides: 12,4 g dont	
AG-saturés: 2,9 g	AG-monosaturés: 7,2 g	AG-polysaturés: 2,3 g dont oméga 3: 1,27 g	
Cholestérol: 54,5 mg	Iode: 170 µg / 180% AJR	Phosphore: 21 mg / 26% AJR	
Vitamine D: 10 µg / 20% AJR	Vitamine E: 3,4 mg / 14% AJR	Vitamine A: 258 µg / 12% AJR	

\* AJR: Apports Journaliers Recommandés

Toute la vitalité de l'Océan

# Cap Océan

## 2 Steaks Hachés

de la Mer

### au Saumon

ciboulette

**VITALITÉ DES ACTIFS MARINS**

**Sans arêtes\***

Emballages individuels fraîcheur

2mm Micro-croûtes

4mm Poêle

**Source naturelle de**

- VITAMINES A, D, E
- A.G. OMEGA 3
- IODE
- PHOSPHORE

**13% de MG**

SANS CONSERVATEUR SANS COLORANT

Cap Océan

**2 Steaks Hachés de la Mer au Saumon ciboulette**

Délicatement assaisonné avec de la ciboulette, ce Steak Haché est également préparé avec de la crème fraîche qui lui donne tout son moelleux. Pratique et facile à cuisiner, c'est un plein de vitalité pour toute la famille en quelques instants.

*Bon Appétit!*

**MODE DE PRÉPARATION CONSEILLÉ**

**4** **À la poêle** : Faire dorer à feu doux avec très peu de matière grasse, 2 minutes de chaque côté.

3 283260 124014

Conservé entre 0° et 4° C

Poids net: **200g**e

\* Malgré tout le soin apporté par Cap Océan dans la préparation de ce steak haché de poisson sans arêtes, quelques arêtes peuvent exceptionnellement se trouver dans le produit.

Installé en Normandie, Nutrimin a développé depuis plus de 10 ans son savoir-faire dans la fabrication de produits pratiques et sains à base de poisson, disponibles au rayon frais des magasins. Pour toute information ou suggestion, contactez-nous! **NUMÉRO 1** à nos clients: 14 790 VESUN

A consommer jusqu'au: \_\_\_\_\_

N° de lot: \_\_\_\_\_

12 021



# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

Produits quotidiens destinés à toute la famille

Autres produits dans la gamme

à forte valeur ajoutée nutritionnelle :





# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan





# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

L'élaboration de produits de la mer à forte valeur ajoutée nutritionnelle demande :

1. Une bonne connaissance nutritionnelle des matières premières
2. Un process de fabrication qui allie :
  - Sécurité alimentaire
  - Préservation des qualités nutritionnelles
  - Qualité gustative optimale
3. Un mode de conservation adapté



# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

### 1. Matières premières :

Avec la constitution d'une banque de données nutritionnelles (Bibliographie et analyses)

### 2. Process de fabrication :

Avec un mode de cuisson à vapeur

### 3. Un mode de conservation adapté au produit :

🐟 Atmosphère protectrice / Vide partiel

🐟 Température basse entre 0°C et 4°C

🐟 Emballage barrière aux UV



# CAP OCEAN

## Toute la Vitalité de L'Océan

CAP OCEAN veut apporter à la famille et au quotidien tous les bienfaits naturels de la mer avec des produits riches en poisson et faciles d'utilisation.

Le Poisson est une des clés de la bonne santé et s'intègre parfaitement dans le Programme National Nutrition Santé qui recommande de consommer du poisson au moins 2 fois par semaine.