



Céwichés de pétoncles

Pec-Nord



« Reconnue pour ses pétoncles géants d'une fraîcheur exceptionnelle, la maison québécoise Pec-Nord étoffe sa carte et lance une première ligne de produits prêts à manger haut de gamme. Élaborés à partir de ses propres coquillages bivalves, cueillis à la main dans les eaux pures du Nord canadien et transformés vivants de façon artisanale, ces produits de gastronomie minute se présentent sous forme de céwichés aromatisés aux agrumes et au gingembre... Entièrement naturels, particulièrement riches en minéraux et faibles en matière grasse... »

« À déguster sans remords aucun ! »



Agrumes



Gingembre



Texte par Isabelle Ouimet,
Amabilia.com

Source du texte :
[http://www.amabilia.com/
content/bienmanger/
plaisirs_gourmands_2007_b.html](http://www.amabilia.com/content/bienmanger/plaisirs_gourmands_2007_b.html)