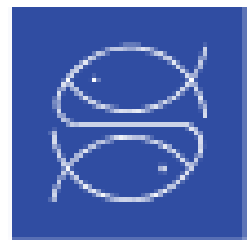
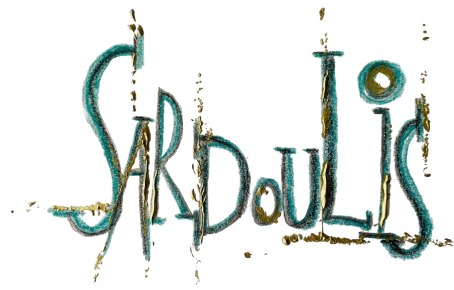




SORTIMENT 2025



la belle-iloise
LA CONSERVERIE

Die Konservenfabrik "La Belle Iloise" wurde 1932 in Quiberon gegründet, und heute führt die Enkelin des Gründers die Traditionen der Familie fort.

Die Mechanisierung der Arbeit und die Verarbeitung von gefrorenem Fisch, um Kosten zu sparen, haben in dieser Konservenfabrik noch immer keinen Platz gefunden.



Saint-Georges

Bei dieser Komposition unterstreicht das fruchtige Olivenöl Vierge Extra die Finesse des Fisches auf ganz besonders feine Weise.

Das Premiumprodukt von La Belle-Iloise, benannt nach dem Gründer der Manufaktur. Die Bretagne ist das Land der Legenden und das Meer der Fischer.

Diese Konserve ist nicht nur nach ihrem Gründer, dem Fischer George Hilliet, benannt, sondern auch nach dem Schutzpatron des christlichen Rittertums.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (80%), Olivenöl Vierge Extra (18,8%), Salz.



Tomate

Bei dieser Komposition entfalten sich die Aromen des Fisches in einer fruchtigen Sauce aus kaltgepresstem Olivenöl und einer intensiven Püree von sonnenverwöhnten Tomaten.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (65%), Wasser, Tomatenmark (12%), Olivenöl Vierge Extra (5,3%), Salz, Brantweinessig, Gewürze, Aromen



Thym Citron et Poivre Timut

Diese Komposition vereinigt fangfrische Sardinen in hochwertigem kaltgepresstem Olivenöl mit den frischen Noten von Zitronenthymian und dem seltenen Timut-Pfeffer aus Nepal. Sein Aroma ist frisch und erinnert an Limetten, Grapefruit und Zitrone.



Muscadet et aux Aromates

Eine tolle frische Komposition, die Sie überraschen und Ihre Geschmacksknospen kitzeln wird! Hier trifft der zarte Fisch auf die Säure des weißen Weins aus der Loire, der mit seinem frischen Charakter die raffinierte Marinade aus Gewürzen und Zitrone aufs Vorzüglichste ergänzt.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (73%), Wasser, Brandweinessig, Muscadet (Wein, **Sulfite**) (6,2%), Aromen (4%) (Zitrone, Karotte, Cornichons, **Sulfite**), Salz, Gewürze.



Sardines à la Luzienne

Tomate, Piment d'Espelette und Bayonner Schinken

Eine sehr würzige, dabei frische und leicht säuerliche, angenehm pikante Konserve mit komplexen Aromen, langem Nachgeschmack und dezenten Rauchnoten.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (55%), Wasser, Olivenöl Vierge Extra, Rote Paprika, Rotweinessig (**enthält Sulfite**), Tomatenkonzentrat, Zwiebeln, Bayonner Schinken (2,6%), Salz, Kartoffelstärke, Knoblauch, Oregano, Piment d'Espelette (0,5%), Gewürze



Sardines à la Tapenade

In dieser Konserve vereinen sich das Beste aus der Bretagne und das Beste aus der Provence: die Sardine und die Tapenade! Eine gelungene und harmonische Mischung mit Noten von Knoblauch und Kräutern und einem Spritzer fruchtigen Olivenöls.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (65%), Tapenade (26%) (schwarze Oliven, Wasser, Knoblauch, Kräuter, **Sardellen**), Olivenöl Vierge Extra, Salz.



Sardines á l'huile d'olive et
au poivre vert

Grüner Pfeffer ist wahrscheinlich der feinste aller Pfeffer! Seine Beeren werden unreif gepflückt und anschließend in Essig konserviert.

Ein noch feineres Ergebnis erreicht man durch die Konservierung in Salzlake, durch die der Pfeffer seinen zarten jungen Geschmack bewahrt.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (73%), Olivenöl Vierge Extra (23%), grüner Pfeffer (2,8%), Salz.



Sardines Sauce Pitomail

Sardinen in einer pikanten Sauce aus Chili (Piment), Tomate und Knoblauch.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (70%), **Erdnussöl** (10,6%), Olivenöl Vierge Extra, Tomatenmark (7,8%), Wasser, Salz, Essig, milder Chili (0,08%), natürliches Knoblaucharoma (0,07%), Guarkernmehl, Aromen.



Sardines á l'huile d'olive et
au citron

In diesem Rezept werden die Sardinen in fruchtigem Olivenöl Vierge Extra und mit frischen Zitronenscheiben eingelegt.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (73%), Olivenöl Vierge Extra (18,5%), Zitrone (7,3%), Salz.



Sardines aux 2 Piments

Eine Sardinenkonserve mit angenehmer Schärfe, subtil und ausgeglichen, mit einer fruchtigen Paprika-Zitronen-Note.

Die zwei Chili-Sorten überdecken den Geschmack der Sardinen nicht, sondern erweitern die Palette der verschiedenen Aromen um ein paar bunte Nuancen

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (70%), Olivenöl Vierge Extra (15,7%), Zitrone (3,65%), Wasser, rote und grüne Chili-Schoten (3,5%), Essig, Salz, Gewürze, Kartoffelstärke.



Sardines aux épices et aux aromates

Für dieses feurig-würzige Rezept werden die Pickles (eingelegte Gewürze und Kräuter) per Hand geerntet!

Lorbeer und Nelken geben die Würze, der Pfeffer und der Piri-Piri die Schärfe ... das Olivenöl vereint beides mit dem zarten Fisch und verleiht der Komposition eine ausgewogene Fruchtnote.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (73%), Olivenöl Vierge Extra (21%), Gewürzmischung (4,4%) (Cornichons (**Sulfite**), Karotte, Lorbeer), Salz, Gewürze (0,3%) (Piri-Piri, weißer Pfeffer, Nelke).



Sardines aux Olives de Nice

Diese Rezeptur bringt den vollen knackigen Geschmack der olives niçoises perfekt zur Geltung. Ihre feinen und fruchtigen Aromen werden durch das frische Olivenöl sanft ergänzt.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (70%), Olivenöl Vierge Extra, ganze Oliven aus Nizza (niçoises) (9%), Salz.



Huile de pépin de raisin,
poivre vert et kumquat

Die Sardinen mit grünem Pfeffer und Kumquat versetzen uns in einen blühenden Garten mit orangefarbenen Früchten. Der säuerliche Geschmack der Kumquat, die pflanzliche Schärfe des grünen Pfeffers und die Vorteile des Traubenkernöls, das reich an Vitamin E und Omega-6-Fettsäuren ist, sind hier zu finden. Kumquats, auch Zwerg-Orangen oder Zwerg-Pomeranzen genannt, sind eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Rautengewächse. Sie sind eng mit den Zitruspflanzen verwandt. Kumquat ist die englische Schreibung der kantonesisch-chinesischen Bezeichnung "kam kwat" (goldene Orange). Die Frucht wird in der Regel mit Schale und Kernen gegessen; die Schale schmeckt eher herb-süßlich, das Fruchtfleisch meist sehr sauer. Reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, Kalzium und Phosphor bietet die Sardine in Öl einen außergewöhnlichen Nährstoffreichtum, der jahrelang bis zum Öffnen der Dose und dem Verzehr erhalten bleibt. Traubenkernöl, das arm an gesättigten Fettsäuren und von Natur aus reich an Vitamin E und Polyphenolen (antioxidative Moleküle) ist, ergänzt in diesem Rezept die Vorzüge der Sardine!

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen**, Traubenkernöl (15%), Kumquat (7%), Zitronensaft, grüner Pfeffer (1%), Gewürzpflanze, Kartoffelstärke, Salz.

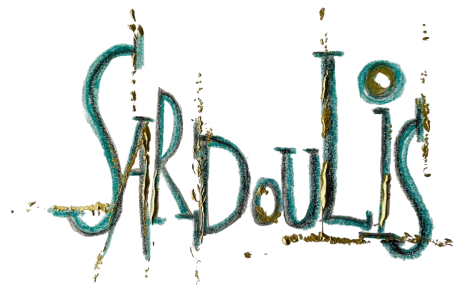


Royans
(Gewürzmarinade = Sauce
Ravigote)

Das Geheimnis dieses Rezept liegt in dem Widerspruch zwischen der Frische und der milden Säure der Sauce Ravigote. Diese Sardinen sind reich an Aromen mit einem perfekt dosierten Gleichgewicht bestehend aus Senf, Cornichons und Essig, ohne die kleine Prise süßer Piment was den wichtigsten Unterschied ausmacht.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen** (70%), Olivenöl vierge extra (17%), Branntweinessig, Aromen (5,4%) (Cornichons: Sauer eingelegte Gurken (**Sulfite**), Karotten, Zitronen), **Senf** (Wasser, **Senfsamen**, Branntweinessig, Salz, Antioxidantien: Natriumhydrogensulfit, Säuerungsmittel: Zitronensäure) Salz, Curry (**Senfsamen**).



La Perle des Dieux, ein Familienbetrieb

Seit 1887 arbeiten vier Generationen der Familie Gendreau daran, außergewöhnliche Produkte anzubieten, die das Know-how der letzten aktiven Sardinenkonservenfabrik in der Vendée verkörpern. La Perle des Dieux führt die Sardinentradition fort und verpackt weiterhin von Hand frische, handwerklich verarbeitete Produkte, die elegant durch innovative Gourmet-Rezepte und Schachteln mit einzigartigen Grafiken veredelt werden.



JAHRGANGSSARDINEN Cossais



2018



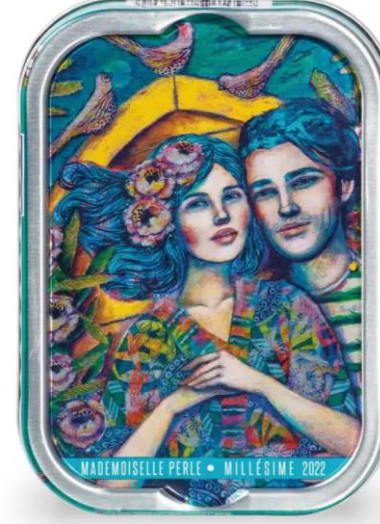
2019



2020



2021



2022



2023



JAHRGANGSSARDINEN Joulin



2019



2020



2021



2022



2023



Sardinen zum Braten mit Fassbutter

Die Fassbutter aus feinsten Rohmilch der Traditionsmarke Beillevaire wird wegen ihrer besonderen Cremigkeit und ihres verführerischen Aromas von Sterneköchen auf der ganzen Welt geschätzt.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen (70%)**, **Fassbutter (28%) (Kuhrohnmilch)**, Salz



Sardinen zum Braten mit Fassbutter und Piment d'Espelette

Bei dieser Rezeptur werden die Feinheit von Sardine und Butter durch die Würze des berühmten Piment d'Espelette unterstrichen.

Allergene und Zutaten

Zutaten: **Sardinen (70%)**, **Fassbutter (28%) (Kuhrohnmilch)** mit Piment d'Espelette, Salz.



Sardinen mit Algen und Bio-Kapern

Eine erfrischende und leckere Kombination, die auf eine besonders sorgfältige Zubereitung setzt. In diesem Rezept werden die Sardinen mit einer Mischung aus verschiedenen Algen und ganzen Kapern begleitet. Die Algen, die in dieser Rezeptur verwendet werden, verleihen dem Gericht nicht nur einen köstlichen Geschmack, sondern sind auch reich an wichtigen Nährstoffen wie Vitaminen und Jod.

Kapern haben hingegen positive Auswirkungen auf unser kardiovaskuläres System.

Zusammen mit dem blumigen Aroma des Gewürzes ergibt sich so eine perfekte Kombination aus verschiedenen Aromen und gesunden Inhaltsstoffen. Abgerundet wird das Ganze durch die Verwendung von extra nativem Olivenöl.

Allergene und Zutaten

Zutaten: Frische **Sardinen** 70%, natives Olivenöl extra 11,3%, Kapern 6,4%, Mischung aus 3 Algen 4,3% (Meeressalat: *Ulva* sp, Dulse: *Palmaria palmata*, Seebohnen: *Himanthalia elongata*), Essiggurken, Zucker, Brantweinessig, Salz, Kräuteressig, Zwiebeln, Knoblauch



SARDOULIS: +49 (0)172 8532040
Wrangelstraße 38 | 20253 Hamburg

TELLY: +30 6948638560
84007 Antiparos

alex@sardoulis.com
www.sardoulis.com