

Escavèche de Chimay IGP, la gamme



La Macquenoise (pots en grès)

- ✓ 450 gr (2 morceaux)



La Macquenoise (pots plastique)

- ✓ 450 gr (2 morceaux)
- ✓ 900 gr (4 morceaux)
- ✓ seaux de 12 et 25 morceaux
(pour la restauration)



L'Anorienne

- ✓ 450 gr (2 morceaux)
- ✓ 900 gr (4 morceaux)
- ✓ seaux de 12 et 25 morceaux
(pour la restauration)



À la truite

- ✓ 450 gr (2 morceaux)

Produits certifiés par :  TerraCert
GARANT DU SAVOIR FAIRE



Les boulettes sauce Escavèche

(boulettes de viande)

- ✓ 400 gr (8 boulettes)
- ✓ Seaux de 80 boulettes (pour la restauration)



Escavèche du Val d'Oise

Le Val d'Oise 18/A, 6593 Macquenoise - BELGIQUE
TEL : +32(0)60/51.11.86 - www.escavecheduvaldoise.be



Escavèche de Chimay
IGP



« L'autre savoir-faire de Chimay »

Une tradition depuis Charles Quint

L'origine de l'Escavèche remonte à l'occupation espagnole, aux XVI^e et XVII^e siècles.

Dans la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse, riche en truites, brochets et anguilles, les Espagnols ont importé leur méthode de conservation du poisson.

Pour désigner ces «mets conservés au vinaigre», le mot «escavèche» issu de l'arabe «iskebêg» s'est imposé.

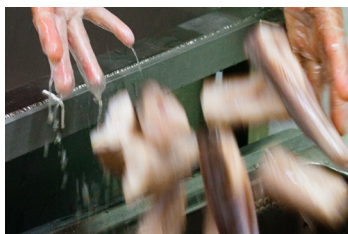


Le respect d'une fabrication artisanale

L'Escavèche est un plat typiquement régional sélectionné à base d'ingrédients de première qualité.

L'atelier de production respecte les normes européennes les plus strictes. Principalement manuelle, la fabrication est restée volontairement artisanale.

Le poisson, l'aiguillat, est coupé et cuit au four. On y ajoute ensuite la sauce préparée à base de vinaigre, de vin blanc, d'épices et d'aromates. La préparation est alors soumise à un refroidissement rapide ce qui garantit une conservation naturelle de plus de 120 jours, sans conservateur.



Traditionnellement, L'escavèche se consomme froide avec sa sauce, prête à déguster, accompagnée d'une salade, de pain ou frites et d'une bonne bière trappiste de Chimay.

À l'apéro, en verrine ou en barquette sur une feuille de chicon.



En entrée ou plat, accompagnée de légumes méditerranéens.

En sandwich, avec des crudités et un peu de sauce tartare.



IGP - L'Escavèche arbore officiellement le label européen d'Indication géographiquement protégé (IGP) sous l'appellation « **Escavèche de Chimay IGP** ».

Ce label est attribué aux produits dont la fabrication ou la transformation doit être réalisée selon des techniques locales propres à un territoire bien défini. Il permet de garantir l'origine et la traçabilité du produit, ainsi que de se prémunir contre toute utilisation abusive.