



Spécial LANGUEDOC-ROUSSILLON

Parution le 28 Juillet 2011

CONSERVES AZAIS-POLITO : TRADITION ET QUALITÉ À SÈTE, DEPUIS 1963

Premier produit de la mer transformé de Méditerranée à obtenir le Label rouge ? La soupe de poissons « petite pêche » d'Azaïs-Polito ! La preuve de la vocation de qualité que se sont imposées les familles Azaïs-Polito,

à la création de la conserverie familiale il y a 50 ans.

Qualité mais aussi matières premières régionales : la dernière conserverie artisanale de Sète n'utilise pour ses soupes de poissons « *que du poisson de roche* », acheté en criées de Sète et d'Agde. . .

Tous les produits sont élaborés selon les méthodes traditionnelles. Sa sauce rouille sétoise est encore de nos jours fabriquée avec des œufs frais cassés à la main !



Une tradition de soupes de poissons et de crustacés, de sauces méridionales, de salades de la mer ou de plats cuisinés de poissons qui paie : aujourd'hui, Azaïs-Polito rayonne dans la région, mais également en France et à l'international. Sans jamais renier ses racines sétoises. . . ■

AZAIS-POLITO – SPÉCIALITÉS FINES DE POISSON

34200 Sète

Contact et points de vente :

04 67 51 89 89

www.azais-polito.fr