



## INFORMATION PRODUIT

Cette année, tous les saumons sont de qualité supérieure de Norvège, transformés en France à Boulogne-sur-Mer. En effet, dans un souci permanent de toujours mieux vous satisfaire, nous avons décidé cette année, de sélectionner auprès de notre fournisseur, la maison **Demarne**, spécialiste réputé des produits de la mer, un saumon supérieur de Norvège, de qualité gustative équivalente à celle du saumon d'origine Écosse, afin de vous offrir, face à la flambée des prix du saumon d'Écosse, un prix quasi identique à celui de l'année dernière sans sacrifier à la qualité.

Tous nos saumons supérieurs de Norvège sont transformés à l'identique, c'est à dire fumés au bois de hêtre, salés au sel sec pour une texture onctueuse et emballés sous vide. Ce sont des produits frais, pouvant être congelés.

### SAUMON FUMÉ 1KG TRANCHÉ

Filet de saumon paré, salé au sel sec.

+ ou - 22 tranches, tranché à la machine, sans intercalaires.

Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 0°C et 4°C.



### SAUMON FUMÉ 2 KG NON TRANCHÉ FICELLE

Filet de saumon entier avec peau, salé au sec sec, et fumé « à la ficelle », c'est-à-dire suspendu par la queue.

Présenté dans une boîte en carton.

Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 0°C et 4°C.



### SAUMON FUMÉ 2 KG TRANCHÉ FICELLE

Préparation : salage au sel sec à la main et fumé « à la ficelle », c'est-à-dire suspendu par la queue et tranché à la main pour respecter l'onctuosité et la saveur des filets. + ou - 25 tranches, sans intercalaires et boîte en bois.

Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 2°C et 4°C.



Conseils d'utilisation : ouvrir 30 minutes avant dégustation.

Après ouverture, à conserver 48 heures maximum au réfrigérateur.