



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.