

## Les galettes de saumon constituent un produit de choix pour vos clients :

- Les galettes de saumon atlantique Héritage sont un excellent choix pour les consommateurs qui se préoccupent de leur santé.
- Elles sont très faciles à faire cuire.
- Elles constituent une source de protéines, de vitamines, de minéraux et d'acides gras oméga-3. De plus, elles ne renferment pas de GMS ni d'agents de remplissage, uniquement du délicieux saumon.
- Chaque galette est assaisonnée légèrement, à la perfection.

## Elles présentent aussi de nombreux avantages pour votre entreprise!

- Vous pouvez commander les galettes de saumon à la caisse, pour plus de commodité.
- Uniques en leur genre, elles sont très appréciées par vos clients.
- Il s'agit d'un produit facile à gérer, car il ne nécessite pas de préparation ni de nettoyage.



# Galettes de saumon atlantique Héritage surgelées

Chaque galette est composée de succulents morceaux de saumon atlantique frais, tendres et juteux.

C'est d'abord et avant tout pour ses qualités nutritives que les consommateurs achètent du saumon atlantique.

- Ipsos-NPD, étude 52787 sur le saumon, novembre 2002



### Clientèle

Vente au détail

Services alimentaires

### Quantités

- Galettes\* de 113 g (4 oz) dans une variété d'emballages
- Surgelées individuellement, séparées par des feuilles de papier et enveloppées deux par deux dans des sachets scellés sous vide
- 40 galettes par caisse
- Galettes de 113 g (4 oz) chacune
- Surgelées individuellement, séparées par des feuilles de papier et enveloppées deux par deux dans des sachets scellés sous vide



### Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 150	
<b>Lipides</b> 9 g	<b>14 %</b>
saturés 2 g	
+ trans 0 g	<b>10 %</b>
polyinsaturés 3,5 g	
oméga-6 0,8 g	
oméga-3 2,5 g	
monoinsaturés 3 g	
<b>Cholestérol</b> 30 mg	
<b>Sodium</b> 340 mg	<b>14 %</b>
<b>Glucides</b> 0 g	<b>0 %</b>
Fibres 0 g	<b>0 %</b>
Sucres 1 g	
<b>Protéines</b> 17 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	4 %
Fer	8 %

### Conseil pour la vente

Vous voulez offrir d'autres solutions de repas faciles à préparer à base de saumon Héritage? Essayez les portions de saumon assaisonnées. Elles sont faciles à vendre et à conserver.

### Pourquoi choisir le saumon atlantique frais de True North?

Fraîcheur – Les saumons de votre prochaine commande sont encore en train de nager! La récolte est faite selon les commandes et la livraison est généralement assurée dans un délai de 48 heures.

Qualité constante – Vous apprécierez la couleur impeccable de la chair de notre saumon atlantique, translucide et tirant sur l'orangé et le rouge d'un bout à l'autre des filets, ainsi que sa texture et son goût à la fois délicats et raffinés.

Élevage soigné – Notre priorité est d'assurer la santé et le bien-être de nos poissons, ainsi que de protéger leur milieu naturel. Grâce à de faibles densités d'empeusement, ils ont tout l'espace voulu pour nager dans les eaux froides et propres le long des côtes de l'océan Atlantique Nord.

**Pour une présentation complète de nos produits, rendez-vous aujourd'hui même à l'adresse [saumontruenorth.com](http://saumontruenorth.com) !**

\* Galettes désossées à la machine et vérifiées par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées du saumon, mais True North Salmon ne peut pas garantir que les galettes sont complètement désossées. Il arrive que de petites arêtes ou d'autres arêtes échappent à la détection et à l'extraction.