

Vos clients y trouveront de multiples avantages :

- Ils peuvent choisir les morceaux de saumon qui leur conviennent le mieux et à un prix qu'ils sont prêts à payer.
- Les instructions de cuisson les rassurent sur la préparation du saumon.
- C'est la solution idéale pour les clients qui ne veulent pas attendre pour être servis.

Et le rayon de la poissonnerie sera aussi gagnant!

- Le préemballage vous aide à réduire les pertes et à prolonger la durée de conservation des produits.
- La gestion en magasin est simplifiée, puisqu'il n'y a rien à tailler, à emballer ou à nettoyer.
- Ces produits plaisent beaucoup aux consommateurs qui font de rapides sorties à l'épicerie (62 % de toutes les visites en magasin) pour y trouver des solutions repas toutes prêtes.



Produits Héritage prêts pour l'étalage

Ces produits vous permettent de gérer plus facilement vos ressources en magasin et d'offrir du saumon atlantique Héritage sous une autre forme et à différents endroits. Ils constituent aussi un moyen simple de « rafraîchir » votre image.

Le saumon atlantique renferme moins de gras saturés que le poulet ou le bœuf. Mieux encore, il contient 4 g de gras polyinsaturés (de bons gras) par portion de 100 g.



SALMON Fillet
COOKING INSTRUCTIONS :
 Place salmon fillets on a baking sheet.
 Pre-heat oven to 350°F (175°C), bake for 15 minutes or until fish flakes with a fork.
KEEP REFRIGERATED
 Heritage Salmon
 Blacks Harbour, NB Canada E5H 1E6
 Questions? Comments? 1-877-561-1688
 www.heritagesalmon.com

Valeur nutritive

pour 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 220	
Lipides 15 g	23 %
saturés 3,5 g + trans 0,2 g	19 %
polyinsaturés 4 g	
oméga-6 2 g	
oméga-3 2 g	
monoinsaturés 7 g	
Cholestérol 55 mg	
Sodium 40 mg	2 %
Potassium 370 mg	11 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 21 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Produits

Darnes
 Filets*
 Portions*

Description

- Darnes de 6 à 7 oz
- 1 filet de 12 à 20 oz (par plateau)
- 2 portions de 5 à 6 oz (par plateau), avec ou sans assaisonnements



Conseil pour la vente

Garnissez votre comptoir avec une autre option qui facilitera la vie de vos clients : les portions de saumon assaisonnées! Elles sont parfaites pour les personnes à la recherche de produits prêts à cuire.

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'empoissonnement, 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 !

* Produits désossés à la machine et vérifiés par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées des filets et des portions, mais True North Salmon ne peut pas garantir que ces produits sont complètement désossés. Il arrive que de petites arêtes ou d'autres arêtes échappent à la détection et à l'extraction.