



True North

**Saumon atlantique
fumé à froid Héritage**

saumontruenorth.com



Le saumon atlantique fumé à froid Héritage constitue un produit de choix pour vos clients :

- Il est préparé à partir de notre saumon atlantique frais, ce qui en fait un produit d'une qualité inégalée en Amérique du Nord.
- Il est prêt à manger, à ajouter à des salades ou à utiliser pour la préparation de succulentes entrées.
- C'est un produit idéal pour les occasions spéciales.
- Sans agents de conservation ou autres additifs chimiques et sans arômes artificiels, ce produit offre une valeur nutritive optimale.

Et un précieux ajout au rayon de la poissonnerie!

- Notre saumon fumé vous est offert sous diverses formes, afin que vous puissiez répondre à toutes les attentes de vos clients.
- Vous pouvez choisir les quantités et les formats qui conviennent le mieux à votre commerce.
- Le saumon atlantique fumé à froid Héritage se conserve très longtemps et il est prêt pour l'étalage.



Saumon atlantique fumé à froid Héritage

Le saumon atlantique d'eau froide est un poisson gras riche en **oméga-3**, des acides gras polyinsaturés essentiels à une **bonne santé**



Coupes

Européenne*

Description

- Saumon frais, découpé en tranches très fines
 - Flancs entièrement parés, sans peau ni arêtes
- Tranches plus épaisses que la version européenne
- Flancs entièrement parés, tranchés, sans peau ni arêtes

Buffet*

Filet*

- Saumon frais, dans le milieu du filet
- Sans peau

Saumon non tranché*

- Saumon frais, avec la peau
- Sans arêtes et entièrement paré



Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 200	
Lipides 11 g	17 %
saturés 2,5 g	13 %
+ trans 0 g	
polyinsaturés 3,5 g	
oméga-6 1,5 g	
oméga-3 2,5 g	
monoinsaturés 4,5 g	
Cholestérol 65 mg	
Sodium 930 mg	40 %
Glucides 6 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 23 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	0 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Conseil pour la vente

Les consommateurs qui optent pour une nouvelle saveur sont souvent portés à en essayer d'autres par la suite. Vous pouvez répondre à leurs attentes en leur proposant notre saumon fumé à froid original et un large éventail d'autres parfums alléchants : saumon fumé au poivre, citron et aneth, gravlax, citron vodka, poivre et brandy, coriandre et tequila, et plus encore.

Les consommateurs apprécient notre saumon atlantique fumé au goût très naturel.

Nos spécialistes utilisent une méthode complexe de salage à sec, avec sel kasher et cassonade d'érable, pour la préparation de notre saumon. Le saumon est fumé dans des fours ultramodernes dans lesquels on fait brûler un mélange éprouvé de fruits et de bois durs. Nous assurons une régulation soignée de la température, de l'humidité, de l'intensité de fumée, de la circulation d'air et du temps de fumage pour obtenir les produits fumés au goût délicat et raffiné qui font notre renommée.

Pour une présentation complète de nos produits, rendez-vous aujourd'hui même à l'adresse saumontruenorth.com !

* Saumon désossé à la machine et vérifié par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées du saumon fumé à froid, mais True North Salmon ne peut pas garantir que le saumon est complètement désossé. Il arrive que de petites arêtes ou d'autres arêtes échappent à la détection et à l'extraction.