

## Vos clients raffolent des filets de saumon atlantique :

- Les filets de saumon atlantique simplifient la préparation des repas.
- Ils constituent une solution idéale et savoureuse pour recevoir de nombreuses personnes.
- Ils sont nutritifs et bons pour le cœur.

## Et vous en raffolerez aussi!

- Commandez les filets en fonction de vos besoins.
- Les filets sont attrayants et faciles à placer dans un étalage.
- Ils peuvent être taillés en portions au besoin.



# Filets de saumon atlantique Héritage

Séduisez vos clients avec des filets de saumon atlantique frais.

Le saumon atlantique renferme plus d'acides gras **oméga-3** que la majorité des autres sortes de poissons.



### Produits

Filets\* de saumon atlantique (avec ou sans arêtes)

- Deux options : avec ou sans peau

### Description

1 à 2 lb, 2 à 3 lb, 3 à 4 lb, 4 à 5 lb, 5 à 6 lb dans des boîtes en styromousse de 10 lb, 30 lb ou 50 lb



### Valeur nutritive

pour 100 g

| Teneur                       | % valeur quotidienne |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Calories</b> 210          |                      |
| <b>Lipides</b> 14 g          | <b>22 %</b>          |
| saturés 3 g<br>+ trans 0,2 g | <b>16 %</b>          |
| polyinsaturés 3,5 g          |                      |
| oméga-6 1,5 g                |                      |
| oméga-3 2 g                  |                      |
| monoinsaturés 6 g            |                      |
| <b>Cholestérol</b> 50 mg     |                      |
| <b>Sodium</b> 40 mg          | <b>2 %</b>           |
| <b>Potassium</b> 400 mg      | <b>11 %</b>          |
| <b>Glucides</b> 0 g          | <b>0 %</b>           |
| Fibres 0 g                   | <b>0 %</b>           |
| Sucres 0 g                   |                      |
| <b>Protéines</b> 21 g        |                      |
| Vitamine A                   | 0 %                  |
| Vitamine C                   | 2 %                  |
| Calcium                      | 0 %                  |
| Fer                          | 2 %                  |

### Conseil pour la vente

Les consommateurs et les restaurateurs qui achètent des filets complets pour servir un grand nombre de personnes pourraient aussi se laisser tenter par un saumon entier, un autre produit très appétissant.

### 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'empoisonnement, 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) !**

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