



True North

**Portions de saumon atlantique
assaisonnées Héritage**

saumontruenorth.com



Vos clients sont friands des portions assaisonnées :

- Elles permettent de préparer un succulent repas sans effort, en seulement 5 minutes.
- Elles regorgent de saveurs et d'arômes délicats et raffinés.
- Elles sont très appréciées par les gourmets les plus exigeants.

Et vous les apprécierez également!

- Uniformisez la taille et le prix des portions que vous offrez, ou choisissez parmi un éventail de tailles et de prix.
- La taille uniforme des portions vous aide à contrôler vos coûts.
- Puisque les portions se vendent souvent rapidement, vous réduisez vos pertes.



Portions de saumon atlantique assaisonnées Héritage

Les portions préassaisonnées ajouteront du piquant à votre comptoir de poissons.

Le saumon atlantique est une source de minéraux importants. Chaque bouchée renferme du **potassium** et d'autres minéraux essentiels au maintien d'une **bonne santé**.

Les portions constituent la solution repas idéale pour vos clients à court de temps. Saines et nutritives, délicieuses et faciles à préparer, elles permettent de servir en 5 minutes à peine un repas à la fois simple et délectable. Il suffit d'y ajouter des légumes ou des pâtes en accompagnement et le tour est joué! Les choix d'assaisonnements sont très appréciés des consommateurs, qui sont assurés d'obtenir à chaque bouchée un mélange subtil de saveurs et d'arômes exquis.



Produits

Portions de saumon atlantique assaisonnées (sans arêtes* et sans peau)

Description

Portions de 4 à 10 oz dans des boîtes en styromousse de 10 lb, avec un choix de 6 assaisonnements :

- Citron et aneth
- Vin blanc et fines herbes
- Érable et barbecue
- Épices de la Jamaïque
- Bourbon sucré
- Gingembre et soya**



Conseil pour la vente

Si vous souhaitez ajouter de la variété à votre comptoir de poissons tout en réduisant vos coûts, nous vous proposons nos pratiques produits prêts pour l'étalage. Ces produits préassaisonnés et préemballés conviennent parfaitement aux consommateurs à la recherche de solutions repas prêtes en un tour de main.

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'empeisonnement, 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 !

* Portions désossées à la machine et vérifiées par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées des portions, mais True North Salmon ne peut pas garantir que celles-ci sont complètement désossées. Il arrive que de petites arêtes ou d'autres arêtes échappent à la détection et à l'extraction.

**Les assaisonnements offerts peuvent varier selon la demande et le temps de l'année.