



True North

Poissons fumés à chaud

saumontruenorth.com



Les consommateurs raffolent des poissons fumés à chaud :

- Les poissons fumés à chaud sont des produits de qualité supérieure préparés à partir des poissons les plus frais.
- Ils sont prêts à manger, à ajouter à des salades ou à des pâtes, ou à utiliser pour la préparation de succulentes entrées.
- Ils sont parfaits pour les occasions spéciales.
- Ils ne renferment pas d'agents chimiques de conservation ni de colorants artificiels.

Et vous serez également séduits par ces produits au goût incomparable!

- Élargissez votre gamme de produits et répondez à toutes les attentes de vos clients en leur offrant nos produits fumés haut de gamme.
- Il est facile de commander exactement la quantité de produits dont vous avez besoin.
- Il s'agit d'une façon simple d'ajouter de la variété au rayon de la poissonnerie.



Poissons fumés à chaud



Choisissez parmi notre assortiment de poissons fumés à chaud*

- Truite fumée à chaud
- Maquereau fumé à chaud
- Saumon fumé à chaud – le grand favori des consommateurs à cause de son goût exquis!



Conseil pour la vente

Vous pouvez attirer encore plus de consommateurs en intégrant un assortiment de délicieuses options de saumon fumé à froid Héritage à votre choix actuel de poissons et fruits de mer.

Tous nos poissons sont fumés avec le plus grand soin.

Chaque bouchée est tendre et moelleuse et dégage un irrésistible parfum de produit fumé à chaud.

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

* Poissons désossés à la machine et vérifiés par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées des poissons fumés à chaud, mais True North Salmon ne peut pas garantir que les poissons sont complètement désossés. Il arrive que de petites arêtes ou d'autres arêtes échappent à la détection et à l'extraction.