

Une excellente façon d'allécher les clients :

- Les portions prêtes à cuire attirent les clients à revenu élevé au rayon de la poissonnerie.
- Elles facilitent les achats, puisqu'on peut compter une portion par personne.
- Elles constituent une source d'acides gras oméga-3.
- Chaque bouchée regorge de saveur et de fraîcheur.

Et d'accroître votre chiffre d'affaires!

- Vous pouvez choisir parmi plusieurs tailles convenant à diverses catégories de clients et de consommateurs.
- La taille uniforme des portions vous aide à contrôler vos coûts.
- Vous pouvez toujours compter sur du saumon de qualité supérieure, quelle que soit la période de l'année.



Portions de saumon atlantique Héritage

Les portions individuelles facilitent les achats.

Chaque bouchée de saumon atlantique renferme des acides gras oméga-3 essentiels.



Produits

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

Description

Portions de 4 à 10 oz dans des boîtes en styromousse de 10 lb



Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 220	
Lipides 15 g	23 %
saturés 3,5 g	19 %
+ trans 0,3 g	
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 %

Les informations nutritionnelles fournies dans ce tableau ne s'appliquent qu'aux portions non assaisonnées. Les valeurs varieront selon les assaisonnements.

Conseil pour la vente

Vous voulez proposer à vos clients d'autres solutions de repas prêtes en un tour de main? Pensez aux brochettes de saumon True North. Elles sont délicieuses, nutritives et très faciles à préparer!

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 !

* 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.
© 2007 True North Co. Ltd. Tous droits réservés.