

Les brochettes de saumon sont très appréciées par les consommateurs pour diverses raisons :

- Elles sont toutes prêtes pour une cuisson parfaite au four, au micro-ondes ou sous le gril.
- Elles sont aussi idéales pour diverses occasions spéciales : les fêtes d'enfants ou d'adultes, les barbecues, et plus encore.
- Chaque morceau de saumon est bon pour la santé et le cœur et regorge de saveur et de fraîcheur.

Elles vous enchanteront également!

- Il s'agit d'un produit facile à gérer, qui ne nécessite aucun nettoyage.
- La taille uniforme des brochettes vous aide à contrôler vos coûts.
- Elles sont considérées par les consommateurs comme un produit haut de gamme, ce qui vous permet d'augmenter votre niveau de prix.



Brochettes de saumon Héritage

Ces brochettes individuelles facilitent grandement la préparation des repas.

Le saumon atlantique renferme aussi des **caroténoïdes**, des **antioxydants** qui pourraient contribuer à favoriser la santé et le bien-être.



Produits

Brochettes de saumon*
(assaisonnées ou nature)

Description

Brochettes de 5 oz dans des boîtes en styromousse de 10 lb, nature ou choix de 6 assaisonnements :

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



Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 210	
Lipides 15 g	23 %
saturés 3,5 g	
+ trans 0,3 g	19 %
polyinsaturés 4 g	
oméga-6 2 g	
oméga-3 2 g	
monoinsaturés 7 g	
Cholestérol 55 mg	
Sodium 40 mg	2 %
Potassium 360 mg	10 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 21 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Conseil pour la vente

Les clients qui aiment les brochettes de saumon pourraient aussi être tentés par les darnes de saumon Héritage. Elles sont faciles à faire cuire et parfaites pour le gril.

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 !

* Brochettes désossées à la machine et vérifiées par des spécialistes de la production. Les arêtes sont retirées des morceaux de saumon, mais True North Salmon ne peut pas garantir que les brochettes 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.

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