

Les assortiments de darnes et de filets sont pratiques et avantageux pour vos clients :

- Ils permettent de préparer de délicieux repas facilement et rapidement.
- Ils sont parfaits pour le contrôle des portions.
- Ils constituent des produits de choix pour les clients qui se soucient de leur santé.

Ils vous font aussi réaliser de meilleures ventes!

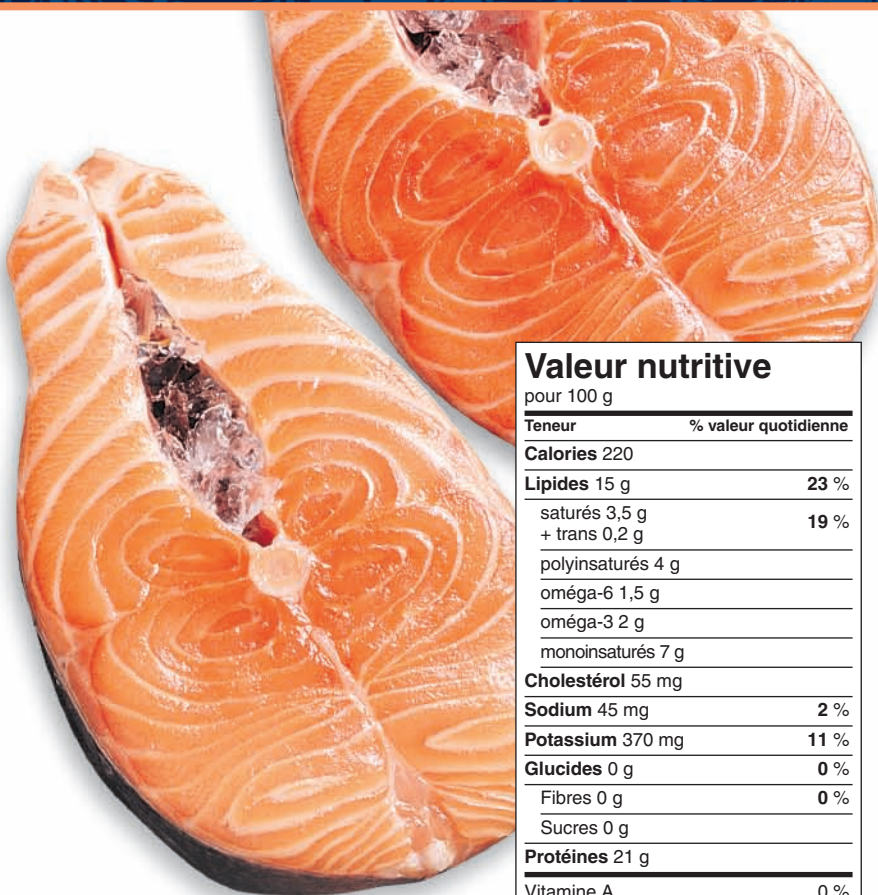
- Ils attirent davantage de clients au rayon de la poissonnerie et favorisent la fidélisation de la clientèle.
- Vous pouvez proposer à vos clients des solutions repas saines et faciles à préparer à un prix abordable.
- C'est une façon simple d'ajouter de la variété au comptoir de poissons.
- Vous pouvez toujours compter sur des produits de la plus haute qualité.



Assortiment de darnes et de filets Héritage

Il est facile et rapide de répondre aux multiples besoins de vos clients grâce à un assortiment de produits.

Selon les spécialistes, la consommation quotidienne de 250 mg d'acides gras **oméga-3** contribue à réduire les risques de maladie du cœur. Il est facile d'atteindre cet objectif en mangeant 170 g de saumon atlantique par semaine**.



Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 220	
Lipides 15 g	23 %
saturés 3,5 g	19 %
+ trans 0,2 g	
polyinsaturés 4 g	
oméga-6 1,5 g	
oméga-3 2 g	
monoinsaturés 7 g	
Cholestérol 55 mg	
Sodium 45 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 %

Produits

Assortiments de darnes et de filets* (darnes et filets de queue)

Description

Dans des boîtes de 10 lb



Conseil pour la vente

Vous êtes à la recherche d'une autre option pour offrir du saumon atlantique qui se prépare en un tour de main? Songez à nos produits prêts pour l'étalage. Ils vous sont livrés préemballés, ce qui facilite la gestion en magasin.

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'empoissonnement, 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 !

* 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.

** Leslie Beck, « La balance nutritionnelle penche en faveur du poisson », *The Globe and Mail*, le mercredi 18 octobre 2006.
© 2007 True North Co. Ltd. Tous droits réservés.