La truite arc-en-ciel de Terre-Neuve est très appréciée des consommateurs :

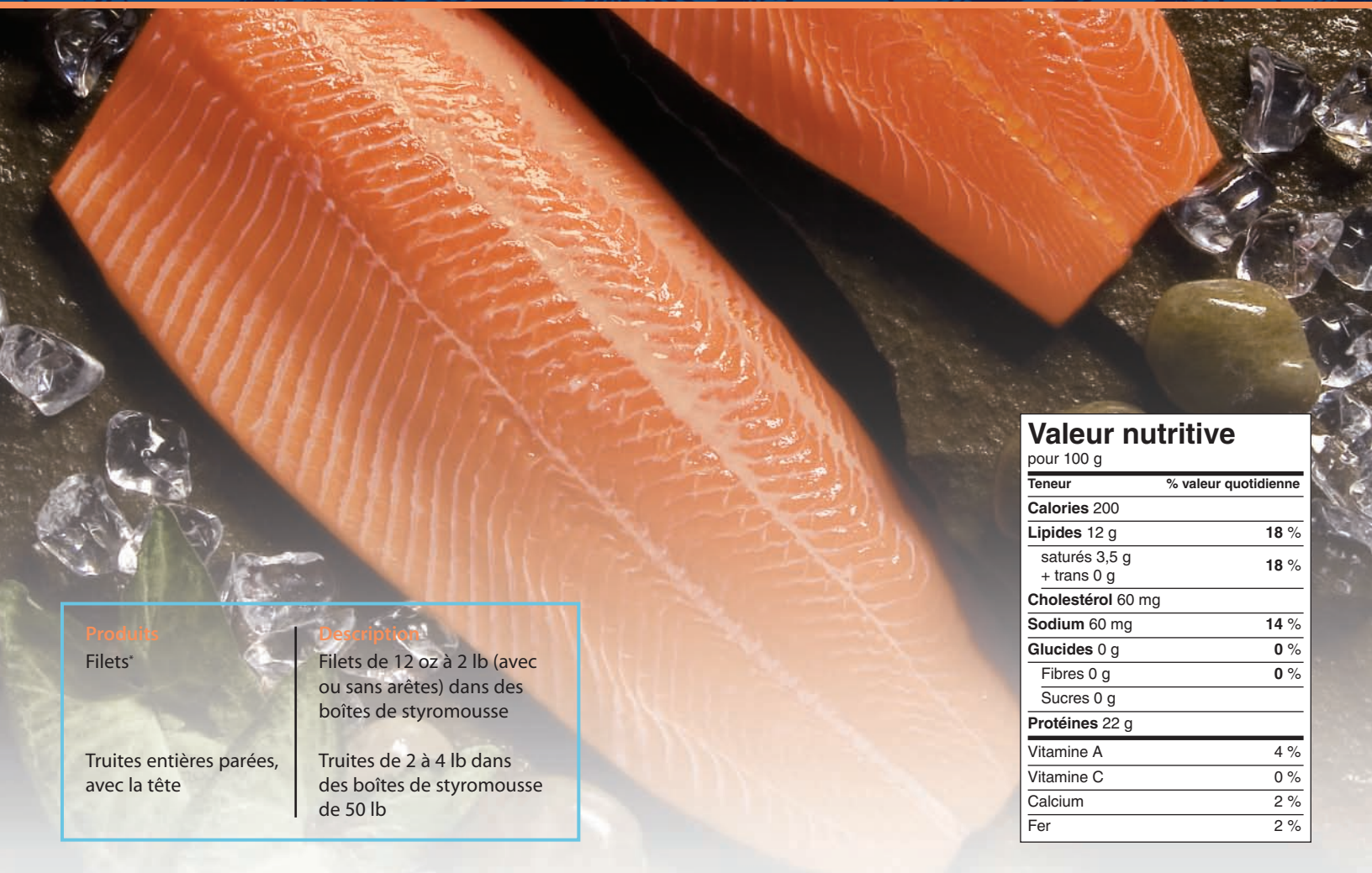
- Cette truite fraîche dont les filets sont d'un beau rouge vif possède également une texture et un goût inégalés.
- Elle est très facile à faire cuire au four, au micro-ondes ou sous le gril.
- Elle permet de préparer rapidement des repas sains et nutritifs.

Il ne fait aucun doute que vous en raffolerez aussi!

- C'est un produit idéal pour attirer des clients avisés et soucieux de leur santé au rayon de la poissonnerie.
- Vous pouvez commander de la truite arc-en-ciel sous forme de filets ou de poissons entiers.
- La truite de Terre-Neuve ajoute de la variété et de l'attrait visuel dans le comptoir de poissons.
- Elle vous permettra d'accroître votre chiffre d'affaires!

Truite arc-en-ciel de Terre-Neuve

Cette truite est élevée dans un milieu unique combinant les eaux froides et propres de l'océan et l'eau douce qui alimente la lointaine baie d'Espoir, à Terre-Neuve.



Produits	Description
Filets*	Filets de 12 oz à 2 lb (avec ou sans arêtes) dans des boîtes de styromousse
Truites entières parées, avec la tête	Truites de 2 à 4 lb dans des boîtes de styromousse de 50 lb

Valeur nutritive

pour 100 g

Teneur	% valeur quotidienne
Calories 200	
Lipides 12 g	**18** %
saturés 3,5 g + trans 0 g	**18** %
Cholestérol 60 mg	
Sodium 60 mg	**14** %
Glucides 0 g	**0** %
Fibres 0 g	**0** %
Sucres 0 g	
Protéines 22 g	
Vitamine A	4 %
Vitamine C	0 %
Calcium	2 %
Fer	2 %

Conseil pour la vente

Vous cherchez d'autres excellents produits de spécialité? Essayez les poissons fumés à chaud Héritage. En offrant un large éventail de produits de choix, vous ne manquerez pas de rejoindre toutes les catégories de clients.

Pourquoi choisir la truite arc-en-ciel fraîche de Terre-Neuve True North?

Fraîcheur – Les truites 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 truite arc-en-ciel de Terre-Neuve, 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 de la truite, mais True North Salmon ne peut pas garantir que les filets sont complètement désossés. 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.