

Diverses raisons poussent vos clients à acheter un saumon entier :

- La présentation classique d'un saumon atlantique entier est idéale pour les occasions spéciales ou pour servir un grand nombre de personnes.
- Le saumon entier est facile à faire cuire au four, au grill ou au barbecue.
- Il permet de préparer un repas raffiné en toute simplicité.

Vous apprécierez aussi le saumon entier!

- Le saumon atlantique entier est prêt à être taillé et présenté sous diverses formes.
- Il ajoute de la variété et de l'attrait visuel au comptoir de poissons.
- Vous attirerez toutes les catégories de clients.



Saumon atlantique entier

Vos clients seront attirés par sa belle apparence.

Les oméga-3 sont bons pour le cerveau et le corps. Des études démontrent qu'une consommation régulière d'acides gras **oméga-3** (présents dans le saumon atlantique) procure de nombreux bienfaits pour la santé.



Produits

Saumon entier paré, avec la tête

Description

2 à 4 lb, 4 à 6 lb, 6 à 8 lb, 8 à 10 lb, 10 à 12 lb, 12 à 14 lb, 14 lb et plus dans des boîtes en styromousse de 30 lb ou 50 lb



Valeur nutritive	
pour 100 g	
Teneur	% valeur quotidienne
Calories 220	
Lipides 15 g	23 %
saturés 3,5 g + trans 0,2 g	19 %
polyinsaturés 4 g	
oméga-6 2 g	
oméga-3 2 g	
monoinsaturés 7 g	
Cholestérol 55 mg	
Sodium 50 mg	2 %
Potassium 380 mg	11 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 20 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	2 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Conseil pour la vente

Vos clients recherchent-ils la polyvalence d'un poisson entier sans être obligés de le tailler eux-mêmes? Proposez-leur alors les portions de saumon Héritage. Sans peau ni arêtes, les portions de saumon permettent de préparer très facilement un large éventail de plats.

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 !