

Le délice des connaisseurs

Offrez-vous un plaisir rare avec ce succulent **Saumon fumé**. Son secret ? Sa culture biologique certifiée et sa préparation artisanale dans la plus pure tradition qui lui confère **une chair tendre d'une saveur exceptionnelle...** pour le plus grand plaisir de vos papilles dans le respect d'un repas de fête équilibré et de l'environnement !

Origine : Ecosse. Certifié biologique par Ecocert. Salage au sel sec. Fumage artisanal Prétranché et présenté sous vide sur une plaque anodisée. Dim. L/I : 60 x 20 cm. Pds : 1,2 kg. **Conservation** : entre 0 et + 4°C. **Date limite de consommation** : 3 semaines.



Réf. C24913 - **Saumon bio des connaisseurs** **59,99 €**
 (+ port complémentaire 8,00 €)



Tendre et raffiné, l'extrême de saumon fond sous la langue...

L'extrême de saumon est le dos du poisson, sa partie la plus fondante et délicate aussi ! Il est élaboré selon la méthode traditionnelle la plus stricte : salé à la fleur de sel et fumé aux copeaux de hêtre. Moelleux à cœur, il se découpe très facilement en tranches d'1 cm d'épaisseur et autorise toutes les

audaces décoratives : papillon, rosace... L'extrême de saumon est délicieux accompagné de crème fraîche, de pommes de terre et saupoudré de quelques tours de moulin à poivre. En entrée ou en plat principal, il régale les palais les plus fins et les plus exigeants.

Economisez 6,99€ sur l'ensemble en choisissant le lot de 2.

Dénomination : Dos de saumon fumé tranché. **Origine** : Écosse. **Composition** : Dos de Salmo salar L (Saumon Atlantique) élevé en Écosse, fumé en filet, salé à la fleur de sel, fumé aux copeaux de hêtre. **Présentation** : emballé sous vide. **Date limite de consommation** : 3 semaines.

À PARTIR DE
29,99 €

**Délices
de Noël**

Réf. C24914 - **Extrême de saumon 300g** **29,99 €**
 (+ port complémentaire 6,10 €)
 Réf. C24915 - **Extrême de saumon 600g** ~~59,98 €~~ **52,99 €**
 (+ port complémentaire 8,00 €)