



GMG

## SAUMON DE FRANCE



### DESCRIPTION / AVANTAGES DU PRODUIT

Le Saumon de France est élevé en mer dans des eaux à courants forts, ce qui favorise le renouvellement d'une eau de qualité. Son alimentation, à base de poissons sauvages et de végétaux donne à sa chair une texture naturelle, ferme et savoureuse. Le saumon est réputé pour être riche en oméga 3 qui protègent des maladies du cœur et jouent un rôle essentiel dans le développement des tissus nerveux du cerveau. Les professionnels des métiers de bouche reconnaissent notre saumon comme le moins gras et le plus frais de tous.

### USAGE ET MISE EN ŒUVRE :

Le Saumon de France, qui est distribué dans les 24 h après son abattage, peut être dégusté frais ou fumé, cru ou cuit.



### Commentaires des chefs

- « Ne rejette pas d'eau, de graisse à la cuisson. Reste avec son aspect de coupe, donne bien dans l'assiette. La peau reste bien accrochée à la cuisson sur la chair et elle ne plie pas. »
- « Il n'exsude aucun gras à la cuisson (cuisson unilatérale), bonne texture. »

#### Détail du produit :

Saumon de France toutes tailles 2 à 6 kg, frais et vidé.

#### Mode de conservation :

À conserver entre 0 et 2 °C sous glace

#### Conditionnement :

En caisses de 21 kg en polystyrène conforme au contact alimentaire, cerclées et étiquetées selon les exigences réglementaires de traçabilité

#### Produit à destination de :

- Restauration commerciale
- Restauration collective

#### Distribué en :

- Cash & Carry
- Grossistes

#### Composition :

Saumon frais entier éviscéré

#### Valeurs nutritionnelles\* :

<b>P</b> Protéine : 21,8 g	<b>Ω</b> Omega 3 : 2908 mg
<b>G</b> Glucides : 0,1 g	<b>Kcal</b> kcalories : 179,54 kcal
<b>L</b> Lipides : 11,7 g	<b>Kj</b> kJoules : 629 kJ
<b>C</b> Cholestérol : 0,5 g	

\*Pour 100 g

#### GMG

ZA Produimer - rue Port des Flamands  
50110 Tourlaville  
Tél. : 02 33 43 03 30 - Fax : 02 33 43 03 33  
caroline.bihel@saumonfrance.com  
<http://www.saumondefrance.eu>

#### MANCHE MAREE

ZA Produimer - 50110 Tourlaville  
Tél. : 02 33 43 61 63 - Fax. : 02 33 43 46 74  
contact@manchemaree.fr

#### Contact(s) :

Franck Goux (directeur)  
Thierry Omont (responsable des Achats)

