



SAUMON FUME NORVEGIEN BÖMLO - QUALITE SUPERIEURE

Origine des saumons travaillés : Norvège.
Producteur H82 - Bömlo

Zone d'élevage :

Bergen. L'élevage est dans les eaux pures et limpides des fjords, rafraîchies par la fonte des neiges et par les forts courants marins de la Mer de Norvège

Durée de l'élevage :

Il faut entre 28 et 36 mois pour produire un saumon Bömlo de Norvège.

Alimentation
des saumons :

43% de poissons et huiles de poissons sauvages, 18% d'huiles végétales, 39% de blé, soja et tournesol. Les OGM sont interdits. Dans les parcs, l'appétit des saumons est surveillé par des cameras sous-marines pour garantir un dosage adapté.

Particularités de
l'élevage :

Très faible densité : 1 % de poissons pour 99 % d'eau. Les filets descendent à 50 mètres de profondeur. Les poissons ne sont pas triés dans leurs parcs d'élevage afin de limiter le stress.

Après l'abattage, une course contre la montre commence, les poissons doivent être prêts à partir en moins de 4 heures.

L'élevage a reçu la récompense "FRIEND OF THE SEA", pour son aquaculture durable.

Elaboration
et Fabrication :

Filetage, Salage au sel sec à la main.
Déssalage à l'eau courante
Fumage traditionnel à la sciure de hêtre
Maturation lente à hygrométrie contrôlée
Dégraissage (parage) et désarêtage manuels
Tranchage à la main.

Conditionnement :

Sous vide
Différents calibrages : de 100 grammes à 2.5 kilogrammes
Différentes présentations : plaques traiteur, bandes tranchées sous boîtes individuelles.

D.L.C :

25 à 30 jours (selon les conditionnements)

Destination :

Produit doux avec une faible teneur en gras.



ANDRIC
Tél : 00 33 (0)4 79 25 45 46 - Fax : 00 33 (0)4 79 25 67 63
contact@andric.fr

http://www.dailymotion.com/video/xliman_fr5-fourchette-et-sac-a-dos-destination-norvege-lun-17-janv-2011_travel