



SAUMON FUME SAUVAGE PECHE EN ALASKA

Origine des saumons travaillés : Alaska.



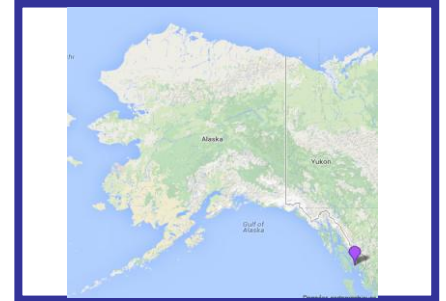
Alaska Seafood Marketing Institute

Zone de pêche :

Pêché en Pacifique Nord. La coopérative qui pêche est basée à Sitka, Ketchikan au Sud-Est Alaska

Le saumon :

Saumon de 2 à 5 kg. Sa durée de vie est de 3 à 4 ans dont 2 à 3 ans en mer. La robe du saumon est bleue argentée, avec de petites écailles qui foncent en vieillissant. La chair est rose, avec une texture ferme et maigre.



Alimentation
des saumons :

Les saumons se nourrissent de plancton, petits poissons et crustacés.

Particularités de
de ces poissons

Les saumons pêchés sont certifiés RFM (gestion responsable des pêcheries d'Alaska), ce qui évite la surpêche.



Après 2 ou 3 ans en mer, le saumon sauvage retourne dans la rivière où il est né. Il aura parcouru un voyage de 3200 km.

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, avec ou sans peau...



D.L.C :

25 à 30 jours (selon les conditionnements)

Destination :

Le saumon Sauvage d'Alaska, un aliment naturel et diététique, riche en omega 3.

ANDRIC

Tél : 00 33 (0)4 79 25 45 46 - Fax : 00 33 (0)4 79 25 67 63

contact@andric.fr

