



Saumon Fumé



Caractéristiques produit

D'origine Norvégienne nos filets de saumon fumé labellisé Bömlo sont ensuite transformés par nos soins au domaine à Neuvic. Dans un 1^{er} temps, ils sont salés à la main avant d'être fumés entiers pendant de nombreuses heures au bois de hêtre.

Le label Bomlo garantit un respect du bien-être animal dans des conditions proches de sa vie d'élevage (alimentation, densité faible) et une qualité de chair exceptionnelle grâce à une transformation très rapide des filets en pré-rigor.

Avantages produit

C'est un produit incontournable pour vos réceptions ou dinés entre amis. Aux propriétés nutritionnelles élevées, notre saumon fumé à une texture moelleuse et fondante incomparable.

Associations culinaires

Vous réaliserez de jolies verrines colorées en déposant des petits dés d'avocat et du fromage frais dans le fond de chaque récipients, ou tout simplement servi en apéritif sur des blinis Caviar de Neuvic.

Fiche technique

DLC	28 jours
Conservation	0° / +4°C
Formats disponibles	Portion de filet ≈ 500g pv Filet entier ou pré-tranché ≈ 1,5kg pv
Ingrédients	Filet de SAUMON (Salmo salar) fumé au bois de hêtre, sel, sucre.

Product specifications

Of Norwegian origin, our smoked salmon fillets labeled Bömlo are then processed by us at the estate in Neuvic. First, they are salted by hand before being smoked entirely for many hours in beech wood.

The Bomlo label guarantees respect for animal well-being in conditions close to its breeding life (feed, low density) and exceptional flesh quality thanks to very rapid transformation of the fillets into pre-rigor.

Product advantages

It is an essential product for your receptions or dinners with friends. With high nutritional properties, our smoked salmon has an incomparable soft and melting texture.

Culinary associations

You will make pretty colorful verrines by placing diced avocado and fresh cheese in the bottom of each container, or simply served as an aperitif on Caviar de Neuvic blinis.

Technical Sheet

BBD	28 days
Preservation	0 / +4°C
Size	Fillet portion ≈ 500g pv Whole or pre-sliced fillet ≈ 1.5kg pv
Ingredients	SALMON fillet (Salmo salar) smoked in beech wood, salt, sugar.

Saumon Fumé



Portion de filet $\approx$ 500g pv*
Fillet portion $\approx$ 500g pv



Filet entier ou pré-tranché $\approx$ 1,5kg pv
Whole or pre-sliced fillet $\approx$ 1.5kg pv

Découvrir notre savoir-faire

Discover our know-how



Saumon fumé Bömlö - Caviar de Neuvic

ヤピア

130 vues • il y a 1 an

N CaviardeNeuvic

ノルウェー産のベームロラベル付きスモークサーモンフィレ

1:31

*Poids variable / Variable weight