



SAUMON HAUT DE GAMME POUR LES PROFESSIONNELS

Avec Skagen Salmon, nous proposons un saumon haut de gamme qui se distingue au premier regard des produits du marché de masse, séduit par son goût et établit de nouvelles références sur le plan sensoriel. Une texture ferme, une couleur naturelle, une teneur en matières grasses réduite de 25 % : le résultat de conditions d'élevage idéales favorisant l'activité physique, alliées à une technologie moderne et à un véritable savoir-faire artisanal.

L'installation est conçue pour favoriser de manière optimale la vitalité des poissons dès l'éclosion. Finis les « tours en rond » dans des cages surpeuplées. Pas de dépôts ni de vase susceptibles d'altérer le goût. Une sélection

rigoureuse est effectuée pour notre propre élevage afin de garantir le meilleur patrimoine génétique possible et d'obtenir des poissons sains et résistants. L'alimentation se compose exclusivement d'aliments bio régionaux, parfaitement adaptés aux besoins des poissons.

On obtient ainsi un saumon élevé dans des systèmes fermés et contrôlés, exempt de parasites indésirables et d'antibiotiques, comme le confirment des analyses réalisées par des laboratoires indépendants. Il n'a donc pas besoin d'être congelé et conserve ainsi sa texture naturelle et la fraîcheur de son goût. Un saumon qui établit de nouvelles références en matière de qualité « sashimi ».

SAUMON D'ÉLEVAGE

Pratiquement
sans antibiotiques



Exempt de parasites
uniquement après au moins
24 heures de congélation



DDM 10 à 12 jours



Mode de transport :
maritime, routier et aérien



Teneur en matières
grasses plus élevée



SKAGEN SALMON

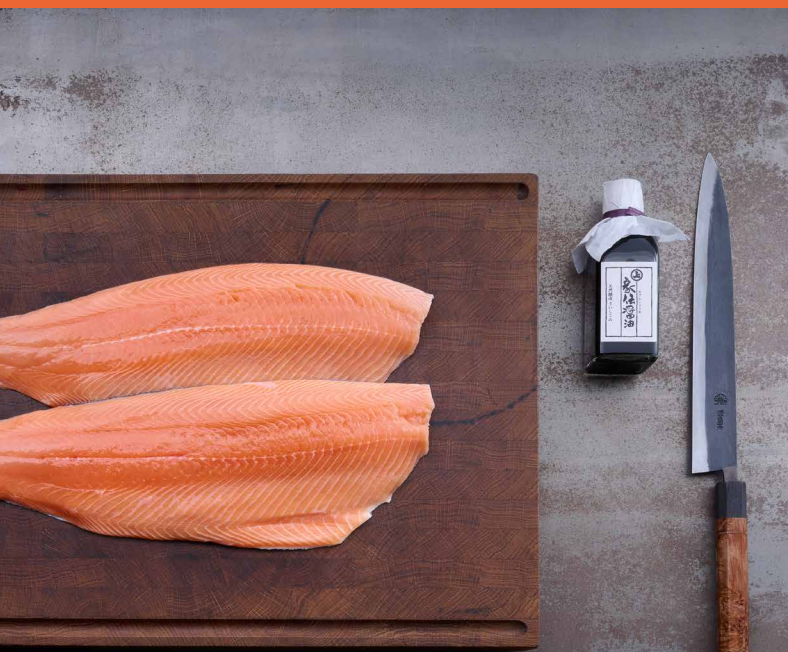
100 % sans antibiotiques
(certifié par des analyses
en laboratoire)

Sans parasites,
sans congélation

DDM 12 à 14 jours

Transport uniquement par voie
terrestre (environ 1.170 km de moins)

25 % de matières
grasses en moins



LA GAMME

SAUMON ENTIER



2,00 – 3,00 kg
3,00 – 4,00 kg
4,00 – 5,00 kg



20 kg / caisse



DDM 12 – 14 jours



Certifié ASC

FILET DE SAUMON



0,98 – 1,30 kg
1,30 – 1,63 kg
1,63 – 1,95 kg



10 kg / caisse



DDM 12 – 14 jours



Certifié ASC

CONTACT ET INFORMATIONS

MEISTERWERKE GMBH · WWW.PETER-NIEMANN.COM

Schlossbergstraße 21 · 37293 Herleshausen

contact@peter-niemann.com · Téléphone +49 5659 5539 9999

#DERGESUNDE LACHS