

EFFILOCHÉ DE SAUMON FUMÉ

EN SAUCE SUCRÉE-SALÉE

Notre délicieux saumon fumé cuit lentement puis enrobé d'une sauce douce et sucrée. L'effiloché est parfait en burger, dans un bol poké, dans une salade ou en amuse-bouche.

Format disponible

- G4335 - 6 x 454g

Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca

BURGER

DE SAUMON

BBQ FUMÉ

Burger fait de saumon sockeye sauvage et de saumon fumé parfaitement assaisonné d'un mélange d'épices BBQ.

18g de protéines par burger.

Format disponible

- G4016 - 15 x 2x100g

Durée de vie

- Congelé - 18 mois

Temps de cuisson

- Garder congelé jusqu'à la cuisson
- Cuire 4 minutes de chaque côté



grizzlylly.qc.ca



CHAIR DE SAUMON NATURE

SAUMON SOCKEYE SAUVAGE

La chair de saumon nature (saumon haché cru) est un produit très pratique.

Suggestion - La chair dans vos pâtés:

- La veille, décongeler la chair de saumon
- Faire cuire vos patates selon votre recette
- Pendant la cuisson des patates, étendre la chair de saumon sur une tôle pour vérifier qu'il n'y a pas d'arêtes
- Une fois les patates cuites, introduire la chair (ne pas la cuire auparavant). Mélanger le tout. Les patates vont faire cuire légèrement la chair
- Faire la cuisson finale au four

Formats disponibles

- G3010 - 15 x 1kg
- G3050 - 5 x 3kg

Durée de vie

- 1kg - Congelé - 20 mois
- 3kg - Congelé - 18 mois
- Décongelé - 2 jours



Certificat MSC-C-59354



grizzly.qc.ca