

# SAUMON ATLANTIQUE

FUMÉ TRANCHÉ

La chair du saumon atlantique est ferme en surface, tendre à l'intérieur et d'une couleur orangée très douce. Son taux de gras lui confère un goût onctueux qui s'exprime par des nuances subtiles qui rappellent son origine océane.

## Formats disponibles

- **G0505** - 2 x 715g
- **G0650** - 6-8 x poids variable (non-tranché avec peau)

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca

# SAUMON COHO

## FUMÉ TRANCHÉ

Le saumon coho marie les couleurs des saumons de l'atlantique et sockeye. Sa texture est moelleuse et son goût velouté est bien équilibré.

### Formats disponibles

- **G1060** - 20 x 40g
- **G1275** - 50 x 65g
- **G2005** - 2 x 715g
- **G2000** - 7 x 715g
- **G2020** - 6 x poids variable

### Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours

Certificat : ASC-C-03601



[grizzly.qc.ca](http://grizzly.qc.ca)

# SAUMON SCKEYE SAUVAGE

## FUMÉ TRANCHÉ

Le saumon sockeye se démarque par sa chair ferme, sa couleur rouge vif et son goût intense à la fois fin et corsé.

### Formats disponibles

- G6300 - 7 x 715g

### Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours

Certificat : MSC-C-59354



grizzly.qc.ca

# TRUITE ARC-EN-CIEL

FUMÉE TRANCHÉE

La chair de la truite arc-en-ciel est onctueuse, mais ferme et sa couleur est d'un orange lumineux. Son goût est léger et délicat.

## Formats disponibles

- G7300 - 7 x 715g

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca

SAUMON ATLANTIQUE  
MI-FUMÉ TRANCHÉ

# GRAVLAX



Notre Gravlax, signature Grizzly, se démarque de la concurrence. Mariné à la manière des pays scandinaves, son goût d'aneth, sa saumure sucrée et son parfum délicat au saumon font place à un goût légèrement fumé.

## Format disponible

- G0715 - 2 x poids variable

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca



# PASTRAMI

## SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ

Un filet de saumon atlantique assaisonné d'épices à pastrami puis fumé à froid.

Le produit est emballé non-tranché et avec la peau.

### Format disponible

- G0620 - 2 x poids variable

### Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca

# BONBONS

## DE SAUMON FUMÉ

# À L'ÉRABLE

Bouchées de saumon fumé à froid, marinées dans un mélange de cassonade, d'épices et de sauce soya, badigeonnées de sirop d'érable et cuites jusqu'à l'obtention d'une texture à la fois moelleuse et croustillante.

### Format disponible

- G4325 - 6 x 454g

### Durée de vie

- Congelé - 12 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca



# SAUMON ATLANTIQUE

FUMÉ TRANCHÉ

Le saumon fumé atlantique de marque ATL est un saumon d'entrée de gamme saumuré par un procédé économique qui permet de conserver le goût de la fumée naturelle.

Sa texture est délicate et sa chair est couleur orangée très douce.

## Format disponible

- A1171 - 6-8 x poids variable

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



[grizzly.qc.ca](http://grizzly.qc.ca)





# SAUMON ATLANTIQUE

FUMÉ TRANCHÉ

Le saumon fumé atlantique de marque Saumum est légèrement saumuré puis fumé à froid. Sa texture est ferme et sa chair est d'une couleur orangée très douce.

## Formats disponibles

- S5060 - 50 x 60g
- S0605 - 7 x poids variable

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzlylly.qc.ca



# FLOCONS DE SAUMON FUMÉ À SAVEURS

Les flocons de saumon fumé sont des retailles qui proviennent du tranchage.

Les flocons de saumon fumé sont idéals pour vos sandwichs, vos sushis, vos bols à poké, vos pâtes, etc!



## Formats disponibles

- Gravlax - G3510 - 4 x 1kg
- Citron & Aneth - G3670 - 4 x 1kg
- BBQ Tennessee - G3675 - 4 x 1kg
  - Gin - G3680 - 4 x 1kg

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours

