



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)

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours







SAUMON

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

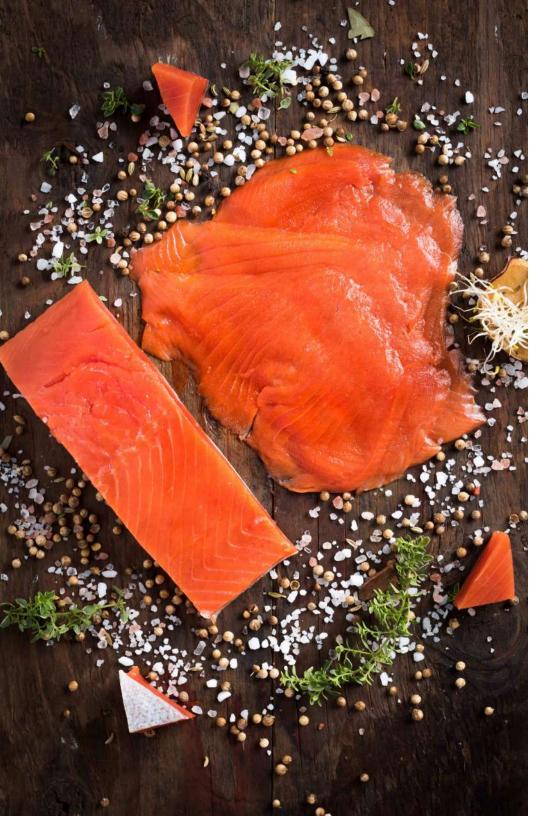
- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours

Certificat: ASC-C-03601









SAUMON SOCKEYE 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











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.

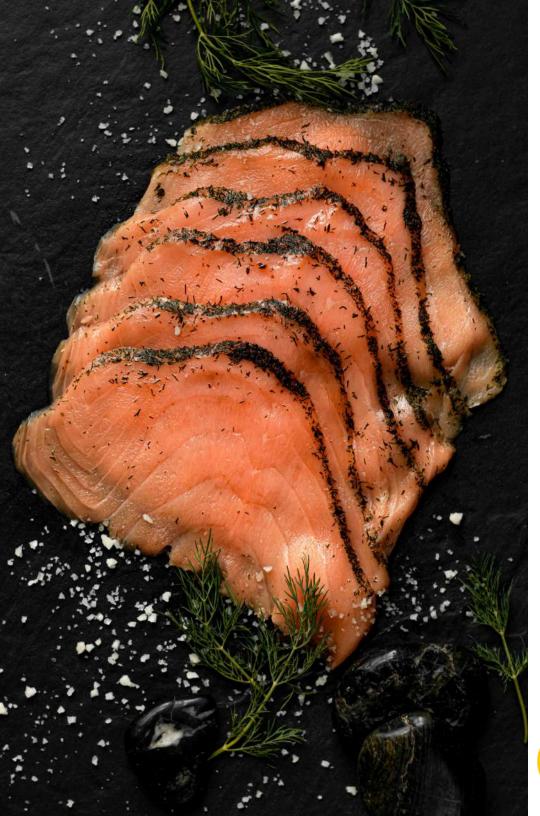
Formats disponibles

• **G7300 -** 7 x 715g

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours









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

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours







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

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours







CUBES À TARTARE

Faire un tartare n'aura jamais été aussi facile qu'avec les cubes à tartare Grizzly!

Saumon atlantique nature

- **G4280** 8 x 1kg
- **G4050 -** 20 x 120g
- **G4245** 20 x 85g

Deux saumons

• **G4525** - 8 x 1kg

Truite arc-en-ciel nature

• **G4555** - 8 x 1kg

- Congelé 18 mois
- Décongelé 48 heures









CUBES À TARTARE

Faire un tartare n'aura jamais été aussi facile qu'avec les cubes à tartare Grizzly!

Thon

• **G4260** - 6 x 454g

Durée de vie

- Congelé 12 mois
- Décongelé 48 heures

Certificat MSC-C-59354







CUBES À POKE

SAUMON

Faire un poké n'aura jamais été aussi facile qu'avec les cubes à Poke Grizzly!

Avantages du produit:

- Économie de temps et du coup de main d'oeuvre
- Limitation des pertes et uniformité des cubes
- Assurance d'un standard de fraîcheur et respect des normes de salubrité
 - Élimination des risques de blessure
 - Meilleur contrôle de la chaîne de froid

Saumon atlantique nature

• **G4270** - 6 x 454g

- Congelé 18 mois
- Décongelé 48 heures









TRIOLOGIE DE MARINADES

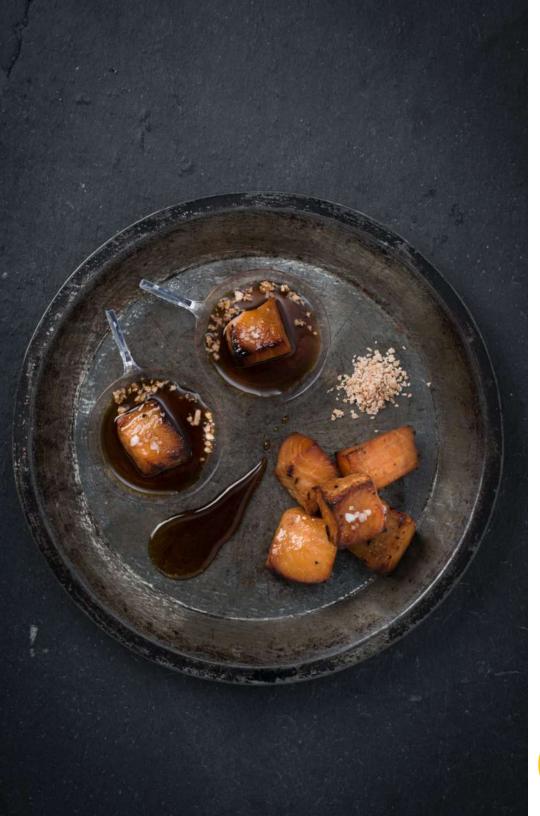
Fumoir Grizzly a développé trois marinades polyvalentes pour agrémenter vos recettes. Elles sont excellentes pour les tartares, les bols poké, en marinade à poisson et fruits de mer, sur vos hors-d'oeuvre, pour vos vinaigrettes à salade ou encore en assaisonnement à sandwich.

Formats disponibles

- **ASIATIQUE G2610 -** 8 x 260ml
- CLASSIQUE G2600 8 x 260ml
- AGRUMES G2605 8 x 260ml
- AGRUMES G2665 60 x 20ml

- Congelé 24 mois
- Décongelé 82 jours





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

- Congelé 12 mois
- Décongelé 14 jours







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

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours







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









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





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

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours







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

- **\$5060** 50 x 60g
- S0605 7 x poids variable

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours













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

- Congelé 18 mois
- Décongelé 14 jours





