



**GRIZZLY**

**HRI**

DES SAVEURS D'EXCEPTION, NÉES D'UNE GRIFFE SANS CONCESSION

# 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
- G2025 - 2 x poids variable

### Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours

Certificat : ASC-C-03601



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



grizzlylly.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



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



# 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

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 48 heures



grizzlylly.qc.ca



# 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



grizzly.qc.ca

# 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

### Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 48 heures



grizzly.qc.ca

# 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

## Durée de vie

- Congelé - 24 mois
- Décongelé - 82 jours



# COUPE NIGIRI

Saumon atlantique nature

Découvrez les tranches de saumon atlantique nature Grizzly pour des sushis et des sashimis exceptionnels! Leur qualité garantit une expérience parfaite à chaque bouchée.

Essayez de les cuire légèrement à la torche pour une délicieuse recette à la tataki, ou marinez-les façon ceviche pour une texture crue.

## Format disponible

### Saumon atlantique nature

- **G4610** - 20 x poids variable (unité de 120g environ)

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 48 heures



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 - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzly.qc.ca

# EFFILOCHÉ DE SAUMON FUMÉ

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.

## Formats disponibles

- **G4335** - En sauce sucrée/salée - 6 x 454g
  - **G4340** - (sans sauce) - 6 x 454g

## Durée de vie

- Congelé - 18 mois
- Décongelé - 14 jours



grizzlyly.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





# 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



# 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 sandwiches, 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





# GRIZZLY

Fumoir Grizzly inc.  
159, rue d'Amsterdam  
Saint-Augustin-de-Desmaures QC G3A 2V5

Tél. 418 878-8941  
Sans frais 1 888 807-4255  
[info@grizzly.qc.ca](mailto:info@grizzly.qc.ca)  
[grizzly.qc.ca](http://grizzly.qc.ca)