NORVEGIEN :

Fumé, salé, chair rose pâle onctueuse – moelleux – fond en bouche.

SAUMON MARCO POLO

Mariné aux épices douces et légèrement fumé.

ECOSSAIS

Fumé : salé au sel sec et au sucre brun ; fumé le lendemain de sa pêche avec des douelles de barriques ayant servi au vieillissement du whisky

Mariné : aneth ; sel marin - sucre brun 48h00

SHETLANDAIS

Fumé, Issu d'un petit fumoir de Shetland ; goût délicat de noisette ; exceptionnelle tonicité ; le plus léger de tous

IRLANDAIS

Fumé, Saumon de pleine mer ; couleur rouge transparente ; très doux fumé à froid ; salé leur de sel Irlandais ; ferme et agréablement croquant

SUEDE (BALTIQUE) SAUVAGE

Fumé, Pêché à la ligne en pleine mer ; préalablement fumé au sel sec ; fumage effectué l'ancienne à froid ; bois de hêtre.

ILES FEROE

Fumage léger, chair très douce à la texture proche du sashimi. Saveur délicate qui exalte le goût du saumon au naturel.

ANGUILLE DE LOIRE SAUVAGE FUMÉE

Fumée entière suspendue. Produit goûteux et texture croquante.

FLÉTAN FUMÉ

Importé entier directement d'Islande, Fumé traditionnellement, ce qui lui donne cet aspect jaune pâle.

MARLIN FUMÉ

Provenance Océan Pacifique, pêché à la palangre dérivante (pêche non intensive), préparé en filets et transformé en produits fumés.

ESCOLIER

Provenance Océan Pacifique, ce poisson appelé aussi « Butter Fish » est mis en filet, fumé. Il a une saveur très douce et est fondant en bouche.