



J'ADOOORE LES SUSHIS ...

VOUS PROPOSE TOUTE L'ANNÉE

SON SAUMON FUMÉ MAISON
À CHACUN SA MÉTHODE ...

SALAIISON 1/3 SUCRE CASSONADE - 2/3 SEL DE GUÉRANDE

2 SÉANCES DE FUMAGE DE 12 HEURES
MÉLANGE MAISON ...

DE SCIURE AU BOIS DE CERISIER - D'OLIVIER ET D'HICKORY

**LE SAUMON EST ENSUITE MIS SOUS VIDE BADIGEONNÉ D'HUILE D'OLIVE AOP
LES OLIVIERS D'ARISTIDE AVEC SON MÉLANGE D'ÉPICES ET DE POIVRES DU MONDE ...**

EN PAVÉ À 52€/KG +/-180G
EN FILET ENTIER À 49€/KG +/-1KG
EN TRANCHE À 58€/KG

SAUMON PROVENANCE NORVÈGE - GARANTI SANS ANTIBIOTIQUE
CONDITIONNEMENT SOUS VIDE - DLC 21 JOURS
DATE DE MSV SUR LE PRODUIT - À CONSERVER AU FRAIS

