

# GEROOKTE ZALM

van het huis



Vlees, kaas of vis pekelen, drogen en roken, een 4.000 j oud verhaal !  
In die tijd, zonder koelkasten, was het de enige manier om voorraden aan te leggen voor  
de winter of grote afstanden te overbruggen.

Tegenwoordig heeft roken als conserveringsmethode geen enkel nut meer  
maar ik blijf het voortzetten volgens de ancestrale methode, voor de smaak en de  
authenticiteit van het product, volledig vrij van de hedendaagse smaakversterkers en  
bewaarmiddelen. Fabricageproces : 5 dagen !



vacuüm verpakt, ..... € 7.20/200 gr (€ 36.00/kilo)  
Ongeopend, 4 weken houdbaar op max 4°C

# SAUMON FUME

maison



Le salage, le séchage et le fumage de viandes, fromages ou poissons,  
une histoire vieille de 4.000 ans !

Dans ces temps-là, sans frigos, c'était le seul moyen de faire ces réserves pour l'hiver, ou  
pour un long voyage, ou tout simplement pour conserver des denrées.

A notre époque, cette méthode de conservation est devenue totalement inutile  
mais je continue à utiliser ce procédé ancestral simplement pour le goût et l'authenticité  
du produit sans l'usage d'exhausteurs de goût et conservateurs actuels.

5 jours sont nécessaires pour sa fabrication !



Emballé sous-vide, ..... € 7.20/200 gr (€ 36.00 / kilo)

Non-ouvert, conservation 4 semaines à max 4°C