

## Des conseils pour cuisiner le saumon sauvage d'Alaska

### Saumon sauvage "Sockeye"

#### Fumé à froid:

Canapé, tartare, terrine, feuilleté, salade, pour les pâtes, etc.

#### Cru:

A la vapeur, à la plancha, grillé sur la peau, tartare, pavé de saumon, fondue de poisson, vol-au-vent, pour les pâtes, sushi, carpaccio, etc.

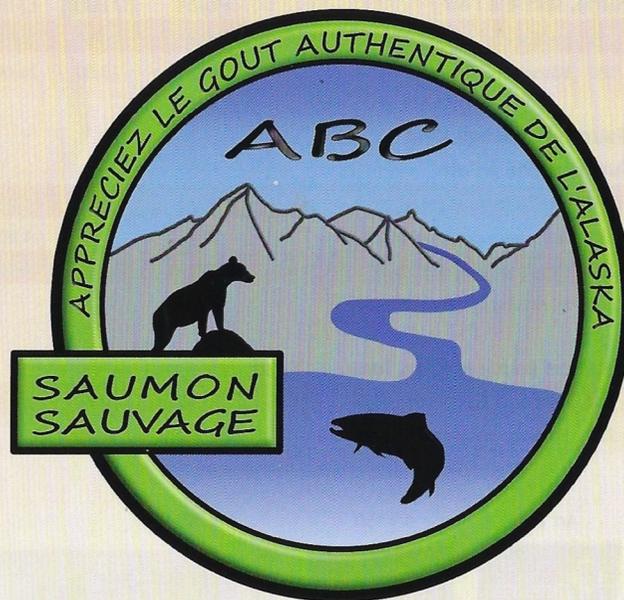
### Saumon sauvage "King"

#### Fumé à chaud:

Coupé en cubes pour l'apéro, rajouté sur la salade (remplace les lardons), risotto, gratin de légumes au saumon.

Important: Avant utilisation, retirer la peau! Il est plus facile de couper des cubes si le saumon est encore à moitié congelé.

## Liste de prix 2018 - 2019



[www.abc-ss.ch](http://www.abc-ss.ch)    [info@abc-ss.ch](mailto:info@abc-ss.ch)

+41 77 429 30 11

Impasse du Raffort 2  
1695 Rueyres-St-Laurent

Fumerie



Importateur



## Les 5 espèces de saumon sauvage d'Alaska

### Saumon Rouge ou "Sockeye"

Le saumon le plus apprécié. Riche en Omega 3, à la couleur naturelle et éclatante, en fait l'un des saumons sauvages fumés les plus appréciés en Europe.

### Saumon Royal ou "King"

Le plus gros des 5 espèces et aussi le rêve de chaque pêcheur. Sa chair est appréciée pour les grillades et pour le fumage à chaud.

### Saumon Argenté ou "Coho"

Le saumon le plus apprécié des pêcheurs à la mouche pour sa combativité. A l'utilisation, semblable au Sockeye.

### Saumon Keta ou "Chum"

Il est très apprécié pour ses œufs qui sont mondialement connus pour leurs qualités et leur grosseur. Les Inuites le séchent à l'air et l'utilisent comme produit énergétique en hiver.

### Saumon Humpy ou "Pink"

C'est le plus petit des 5 saumons du pacifique. Sa chair rose et maigre est principalement mise en conserve.