



VENTE DE SAUMONS NOEL 2023



SARL LE MARTIN GOURMET

CONTACT :
NOTARISTEFANO FABRICE
06 71 62 89 74
NOTFAB@GMAIL.COM

Chèque de 20€ au nom de APEMV
pour Validation de la Commande



commandes : <https://apemv.commandes.calista.solutions>

DATE LIMITE DE COMMANDE : du 01/11 au 30/11/2023

LIVRAISON : Lundi 18 décembre

Zone d'élevage : Eaux pures et limpides des Fjords de Norvège.

Alimentation : farines et huiles de poissons avec céréales, garantie sans hormone de croissance, sans OGM, sans farines animales terrestres.

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : texture fondante, au goût subtil et doux.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

1

44,80€/Kg

SAUMON ATLANTIQUE
ÉLEVÉ EN NORVÈGE

1 à 1,5 kg

Zone d'élevage : Côte Nord-Ouest du SutherLand, pointe Nord de la grande Bretagne.

Alimentation : farines et huiles de poissons avec céréales sans OGM, provenant de sources renouvelables.

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : Ferme et maigre, texture et saveur proche du sauvage.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

2

49,45€/Kg

SAUMON ATLANTIQUE
LABEL ROUGE
ÉLEVÉ EN ECOSSE

1 à 1,8 kg

Zone d'élevage : IRLANDE, Littoral Ouest (CONNEMARA).

Les saumons sont certifiés AB, Naturland, Bio Suisse et IOFGA

Alimentation : farines de poissons issus de pêches gerées et céréales Biologiques (non OGM).

Elaboration : filetage ; salage au sel avec épices et herbes à la main ; fumage traditionnel à la sciure de hêtre ; maturation lente à hygrométrie contrôlée.

Chair : Texture Ferme et maigre.

Riche en acides gras essentiels de type oméga-3.

Conditionnement : filet entier sous vide ; dlc de 21 jours.

3

51,28€/Kg

SAUMON ATLANTIQUE BIO
(CERTIFIÉ ECOCERT)

1 à 1,8 kg