



Tarif 2021 / Sélection CE

Opération FIN D'ANNEE



| Référence | Désignation | Descriptif | Conditionnement Poids Net | Prix € H.T. | Prix € T.T.C. |
|--|--|--|---------------------------|-------------|---------------|
| Poissons fumés et marinés d'Écosse LOCH FYNE +4°C | | | | | |
| Saumon classique fumé 12h | | | | | |
| LFSSDSE | Saumon classique fumé 12 heures-Bande tranchée | Temps de fumage : 12h minimum . Fumage long traditionnel aux copeaux de chêne / env. 1,050 kg | Bande +/- 1,050 kg | 37,82 € | 39,90 € |
| LFSSDS200I | Saumon classique fumé 12 heures-Tranché | Temps de fumage : 12h minimum . Fumage long traditionnel aux copeaux de chêne | Plaquette de 200g | 11,33 € | 11,95 € |
| LFSSDS500I | Saumon classique fumé 12 heures-Tranché | Temps de fumage : 12h minimum . Fumage long traditionnel aux copeaux de chêne | Plaquette de 500g | 24,17 € | 25,50 € |
| Saumon mariné | | | | | |
| LFGXHS200 | Saumon Gravad Lax-Tranché Main | Mariné à l'aneth, au poivre noir pendant 3 à 4 jours. | Plaquette de 200g | 12,32 € | 13,00 € |
| LFSSCIDS200I | Saumon mariné aux zestes d'agrumes-Tranché | Mariné 15 heures aux zestes d'orange, de citrons vert et jaune puis légèrement fumé (11 heures). | Plaquette de 200g | 14,17 € | 14,95 € |
| LFSSWHDS200I | Saumon mariné au whisky single malt 21 ans d'âge-Tranché | Mariné 15 heures au single malt écossais de 21 ans d'âge puis légèrement fumé (min 10 heures). | Plaquette de 200g | 14,17 € | 14,95 € |
| Tarama - LE COMPTOIR DU CAVIAR - Format 90g +4°C | | | | | |
| CC022090 | Tarama aux œufs de cabillaud 40% sans colorant 90g | Avec 40% de la meilleure qualité d'œufs de cabillaud, ce tarama est un mélange doux et onctueux aux notes iodées. Sans colorant, il est naturellement clair. | Pot en verre de 90g | 2,68 € | 2,83 € |
| CC023090 | Tarama au crabe 90g | Une recette savoureuse à partir de la meilleure qualité d'œufs de cabillaud fumés d'Islande, agrémentée de chair de crabe (12%) pour une alliance harmonieuse des saveurs. | Pot en verre de 90g | 2,68 € | 2,83 € |
| CC024090 | Tarama au corail d'oursin 90g | Cette recette marie à la perfection les arômes iodés de l'oursin (5%) au délicat goût fumé du tarama. Puissance et onctuosité en bouche sont les maîtres-mots de cette recette | Pot en verre de 90g | 3,14 € | 3,31 € |
| CC028090 | Tarama à la truffe d'été 90g | Associé à des brisures de truffe d'été (2,79%), ce tarama dévoile tout l'arôme de la truffe, si puissant et singulier | Pot en verre de 90g | 3,43 € | 3,62 € |

FRAIDIS SAS filiale hôtellerie-restauration de TWF

Parc de la côte Joire - 44, Avenue de la marne - BP 154 - 59444 Wasquehal Cedex - France

Tél: 03 20 76 95 62 - Fax: 03 20 76 95 89 - Email: contact@fraidis.com