

# Saumon fumé Premium d'Ecosse

Loch Fyne®



Les saumons d'Ecosse Loch Fyne proviennent de fermes en réserve naturelle **respectant l'écologie** locale écossaise. La transformation et le fumage des poissons sont réalisés à proximité immédiate des lieux de pêche, garantissant leur **fraîcheur**. Le salage est **fait à la main** au sel de mer.

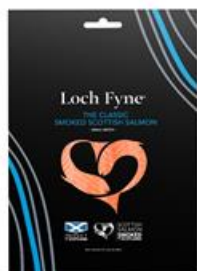
Le saumon classique fumé 12 heures, qui résulte d'un fumage long traditionnel aux copeaux de chêne issus de fûts de whisky de 150 ans d'âge.



**Bande de saumon d'Ecosse classique fumé 12 heures**

(poids fixe d'env. 1,050 kg)

LFSSDSFITWF

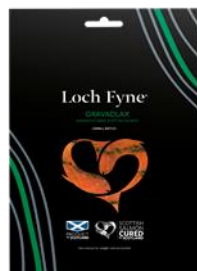


**Plaquette de 200 gr de saumon d'Ecosse classique fumé 12 h**

LFSSLS200

*Existe aussi en plaquette de 500 gr*

LFSSDS500I



**Plaquette de 200 gr de saumon d'Ecosse Gravad Lax mariné à l'aneth et au poivre noir**

LFGXHS200



**Plaquette de 200 gr de saumon d'Ecosse mariné au whisky single malt 21 ans d'âge**

LFSSWHDS200



**Plaquette de 200 gr de saumon d'Ecosse mariné aux zestes d'agrumes et gin MAKAR**

LFSSCIDS200I

**FRAIDIS**

— FOOD SERVICE BY TWF —

*Délicieux de saveurs*

44, avenue de la Marne, BP 154, 59444 Wasquehal Cedex

Tél. +33 (0)3 20 76 95 62

E-mail. [contact.fraidis@fraidis.com](mailto:contact.fraidis@fraidis.com) - [www.twf.fr](http://www.twf.fr)

# Taramas

## Haut de gamme et Français



Découvrez notre sélection de taramas haut-de-gamme !

- A la façon d'une émulsion, les taramas sont élaborés à partir de la **meilleure qualité d'œufs de cabillaud d'Islande** selon des recettes simples.
- Engagement **environnemental** : à base d'œufs de cabillaud MSC\*, fumés au bois de hêtre FSC\*\*.
- Qualité supérieure : **sans lactose ni colorant artificiel**.
- Confectionnés en **France**.

### TARAMA BLANC 40 % - sans colorant

CC022090

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.

### TARAMA AU CRABE

CC023090

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.

### TARAMA AU CORAIL D'OURSIN

CC024090

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 !

### TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

CC028090

Associé à des brisures de truffe d'été (2,79%), ce tarama dévoile tout l'arôme de la truffe, si puissant et singulier. Idéal pour les tables de fêtes !



# FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

Délicieux de saveurs

44, avenue de la Marne, BP 154, 59444 Wasquehal Cedex

Tél. +33 (0)3 20 76 95 62

E-mail. [contact.fraidis@fraidis.com](mailto:contact.fraidis@fraidis.com) - [www.twf.fr](http://www.twf.fr)