

# FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

*Délicieux de saveurs*

COMITÉS D'ENTREPRISES



## Loch Fyne®

*Saumons fumés d'Écosse Labellisés*



# Loch Fyne®

## PROVENANCE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

LOCH FYNE sélectionne ses saumons dans 47 fermes en réserve naturelle pratiquant l'élevage non intensif, préservant ainsi l'environnement local. La production est intégrée et raisonnée, ce qui signifie que LOCH FYNE maîtrise le cycle de vie des poissons de la production d'alevins au conditionnement.

Les saumons portent le label européen IGP Indication Géographique Protégée, gage de savoir-faire et de qualité. En juin 2015, LOCH FYNE a également obtenu la certification GLOBAL

G.A.P. (Good Agricultural Practice) : des alevins à la découpe des poissons en passant par la production de leur nourriture (farines de poissons naturelles sans OGM), toute la chaîne est auditée indépendamment pour garantir l'engagement de la filière dans le développement durable. LOCH FYNE prend aussi soin de recycler ses déchets pour réduire son impact sur l'environnement.

Enfin la Fondation LOCH FYNE créée en 2000 aide les plus démunis, finance des projets éducatifs et de protection de l'environnement.

## LA QUALITÉ LOCH FYNE

Afin de garantir l'extrême fraîcheur du saumon, celui-ci est transformé sur les lieux de pêche, sans surgélation. Le poisson est salé à la main avec du sel de mer et du sucre roux pour une période de 17 heures, lavé à l'eau de la source locale, et enfin fumé artisanalement au bois de chêne de fûts de whisky de plus de 150 ans d'âge.

Ce fumage long à froid, de 12 ou 24 heures (21-22°C), garantit le respect des qualités organoleptiques et le moelleux du saumon. La qualité des saumons, contrôlée à toutes les étapes du processus, est reconnue par de nombreux prix : Scotland Food & Drink Excellence Awards 2014, Good Housekeeping Award...

## IMTA : INTEGRATED MULTI-TROPHIC AQUACULTURE

LOCH FYNE est le seul producteur de saumon au monde qui, depuis 2013 et dans le cadre d'un projet européen (IMTA : Integrated Multi-Trophic Aquaculture) fait en sorte de recréer

un écosystème sur ses zones d'élevage de saumon avec des algues comestibles, oursins, huîtres, moules, pétoncles et micro-organismes pour filtrer naturellement les fonds marins.



### LES CLASSIQUES

#### Saumon classique fumé 12 heures

Fumage long traditionnel aux copeaux de chêne. Bande tranchée entre 1-1,5kg, boîte cadeau de présentation disponible. Plaquette de 200g / Plaquette de 500g

### LES MARINÉS

#### Saumon Gravad Lax

Mariné à l'aneth, au poivre noir pendant 3 à 4 jours. Plaquette de 200g

#### SAUMON MARINÉ AUX ZESTES D'AGRUMES ET GIN MAKAR

Mariné 15 heures aux zestes d'orange, de citrons vert et jaune et au gin Makar, puis légèrement fumé (11 heures). Plaquette de 200g

#### SAUMON MARINÉ AU WHISKY SINGLE MALT 21 ANS D'ÂGE

Mariné 15 heures au single malt écossais de 21 ans d'âge puis légèrement fumé (minimum 10 heures). Plaquette de 200g



NOS PRODUITS  
VOUS INTÉRESSENT ?  
CONTACTEZ-NOUS !  
03 20 76 95 62

Fraidis vous propose des produits  
d'une qualité supérieure grâce à la  
sélection rigoureuse et passionnée de  
nos fournisseurs depuis plus de 30 ans.

# FRAIDIS

— FOOD SERVICE BY TWF —

*Délicieux de saveurs*

Société FRAIDIS | FILIALE FOOD SERVICE DE TWF  
T. 03 20 76 95 62 | F. 03 20 76 95 89  
contact@fraidis.com | www.fraidis.com



MEMBRE DE LA FEEF ET LABELISÉE PME+,  
NOTRE ENTREPRISE FAMILIALE EST  
IMPLIQUÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT  
ÉCONOMIQUE ET SOCIÉTAL DE NOTRE RÉGION.