

L ABEYRIE

UNE INNOVATION MAJEURE AU RAYON TRAITEUR DE LA MER

LE SAUMON  
**AU NATUREL**  
NON FUMÉ



*Issu d'une filière spécifique et contrôlée,  
préparé au plus simple, délicatement salé  
et non fumé, un saumon prêt à déguster,  
au goût naturel, vrai et raffiné.*

Dossier de presse

*Aujourd'hui, dans un monde de plus en plus stressant, globalisé et où l'alimentation est trop souvent artificielle, le consommateur recherche des produits originaux, plus purs, plus vrais, faits à partir d'ingrédients naturels, sains pour toute la famille et respectueux de l'environnement.*



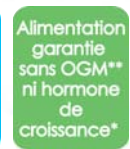
*Labeyrie propose ainsi Le Saumon de Norvège au Naturel, une nouvelle gamme inédite de saumon, issu d'une filière spécifique et contrôlée, non fumé, juste salé et tranché.*

# UNE FILIÈRE SPÉCIFIQUE SÉLECTIONNÉE ET CONTRÔLÉE



Pour ce saumon, Labeyrie a développé **une filière spécifique exclusive**. Régulièrement contrôlée et répondant à un cahier des charges exigeant, cette filière assure :

- la **pureté des eaux**,
- la **préservation de l'environnement**,
- **une alimentation saine** des saumons et garantie **sans OGM à 99,1%**  
et **sans hormones de croissance**,
- le respect du **bien-être animal**.



\*Conformément à la réglementation en vigueur.

\*\*Garantie à 99.1%.

D'autre part, le Saumon au Naturel Labeyrie est issu d'**un nouveau procédé exclusif**, qui se déroule en quatre étapes : le filetage/parage .....> le salage .....> le séchage .....> le tranchage/conditionnement.

Ce procédé inédit issu du savoir-faire Labeyrie témoigne d'une grande maîtrise de la matière première et d'une expertise accrue des étapes de transformation.

Le Saumon au Naturel Labeyrie est préparé **au plus simple, à partir de saumons frais**, selon un procédé unique **sans fumage, sans colorant ni conservateur**.

# LE SAUMON DE NORVÈGE AU NATUREL

Parce que le consommateur recherche des goûts et des saveurs variés, Labeyrie crée avec le Saumon au Naturel, **une nouvelle façon d'apprécier et de découvrir le saumon.**

Un saumon aux qualités exceptionnelles, un goût **naturel**, vrai et préservé, et **à la chair fine et fondante.**

Prêt à déguster, le Saumon au Naturel Labeyrie peut également se cuisiner. **Des idées recettes** sont à découvrir sur le site internet [www.labeyrie-au-naturel.fr](http://www.labeyrie-au-naturel.fr)



## 2 RECETTES DE MARINADES NATURELLES

Pour varier les plaisirs, Labeyrie propose de découvrir **ce saumon non fumé** avec deux marinades naturelles pour **des saveurs légères, fraîches et parfumées.**



### *Saumon non fumé délicatement mariné, Citron & Ciboulette*

Pour les instants gourmands, le fondant du Saumon non fumé Labeyrie est sublimé par la finesse du citron légèrement relevé par la ciboulette.



### *Saumon non fumé délicatement mariné, Aneth & Huile d'olive*

Les parfums de l'aneth et de l'huile d'olive magnifient subtilement le goût unique du Saumon non fumé Labeyrie pour un plaisir intense.







# UN **SITE INTERNET DÉDIÉ** AU SAUMON AU NATUREL LABEYRIE



Rendez-vous sur le site internet [www.labeyrie-au-naturel.fr](http://www.labeyrie-au-naturel.fr) pour plus d'informations sur :

- la gamme de produits au naturel
- la filière
- l'avis d'un expert
- les idées recettes
- les astuces cuisine



*Patrice DEMANGEL  
Chef de Cuisine  
Conseiller Culinaire*

## *Infos produits :*

### **2 tranches (75g) :**

- Saumon au Naturel
  - Saumon au Naturel délicatement mariné  
Citron & Ciboulette
- PPI : 3,99 euros*

### **4 tranches (135g) :**

- Saumon au Naturel
  - Saumon au Naturel délicatement mariné  
Citron & Ciboulette
  - Saumon au Naturel délicatement mariné  
Aneth & Huile d'olive
- PPI : 5,99 euros*

*Disponibles en GMS et boutiques Labeyrie à partir de mars 2011*

Visuels et produits disponibles sur demande.

**Contact : Agence OPHA**

Muriel Nicolas – Julie Perez – Mélanie Fournials

71, rue Fondary 75015 Paris - Tél. : 01 56 77 14 14 - Fax : 01 56 77 14 15 - Courriel : [contact@opha.fr](mailto:contact@opha.fr)