

Saumon au Naturel

Il y a quelques jours j'ai été invitée à une soirée découverte organisée par [750 grammes](#) et [Labeyrie](#). On nous présentait un nouveau produit, pour qu'on vous le fasse découvrir à notre tour. Il s'agit du saumon de Norvège au Naturel, une nouvelle gamme inédite de saumon, non fumé, juste salé et tranché.

Pour ce saumon Labeyrie a développé une filière spécifique exclusive **qui nous garantit un produit de grande qualité**. Parmi les critères exigeants du cahier des charges j'ai noté que cette production 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.

Le saumon au naturel Labeyrie est préparé au plus simple, à partir de saumon frais selon un procédé unique sans fumage, sans colorant ni conservateurs.

Alors que nous vivons dans un monde de plus en plus stressant, globalisé et où l'alimentation est trop souvent artificielle, un produit sain et naturel est vraiment bienvenu.



Vous pouvez le tester, **on le trouve facilement en supermarché**, vous serez étonnés de sa saveur fraîche et légère, que vous le choisissiez en version Naturelle ou Marinée, citron et ciboulette, ou aneth et huile d'olive. **Son prix** oscille entre 3,99 € et 5,99 € selon que vous choisissiez 2 ou 4 tranches...

Lors de cette merveilleuse soirée **le chef Patrice Demangel**