



## ❖ Saumon de Norvège au Naturel non Fumé de Labeyrie



Une innovation majeure au rayon traiteur de la mer : Le saumon au naturel non fumé

Labeyrie propose 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.

15  
07  
11

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.



Un saumon aux qualités exceptionnelles, un goût naturel, vrai et préservé, et à la chair fine et fondante, préparé au plus simple, à partir de saumons frais, selon un procédé unique sans fumage, sans colorant ni conservateur.

Pour varier les plaisirs, Labeyrie propose de découvrir le Saumon au Naturel avec deux marinades naturelles pour des saveurs légères, fraîches et parfumées.

### • Saumon au Naturel délicatement mariné, Citron & Ciboulette

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

### • Saumon au Naturel délicatement mariné, Aneth & Huile d'olive

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

#### Infos produits :

2 tranches (75g) :

- Saumon au Naturel
- Saumon au Naturel délicatement mariné Citron & Ciboulette

4 tranches (135g) :

- Saumon au Naturel
- Saumon au Naturel délicatement mariné Citron & Ciboulette
- Saumon au Naturel délicatement mariné Aneth & Huile d'olive

Disponibles en GMS et boutiques Labeyrie

Testé par Mamina [C]

Recevoir la newsletter

Suivre sur Twitter

Suivre sur Facebook

• Les recettes

• Précédents N°

• News

Shopping

Agenda



Le blog

Contact

Conditions d'utilisations

Mentions légales

Se désinscrire de la newsletter