

## Saumon fumé

Saumon fumé tranché, frais ou surgelé, sous vide, plaque de 0,6 à 1,3 kg.

Le saumon fumé se consomme tel quel, accompagné de beurre et de pain toasté. Il peut également entrer dans la composition de certaines salades ou plats cuisinés.

Nos offres sont toutes préparées avec du saumon Atlantique (97 à 97,5%). Cette indication qui n'est pas liée à sa provenance géographique, indique juste que le saumon mis en œuvre est de l'espèce *Salmo salar*. Celui-ci, même s'il peut être issu du milieu dit "sauvage", provient principalement d'élevages norvégiens, comme c'est le cas pour notre sélection. L'élevage, contrairement à la pêche en mer, n'oblige pas à une congélation systématique du poisson et celui-ci peut être traité à l'état frais. A noter que si le poisson a été congelé après capture puis décongelé pour être fumé, l'industriel n'est pas tenu de le préciser au consommateur. Par contre, si le saumon a été congelé après fumage puis ensuite proposé frais à la vente, il est obligé d'indiquer "produit décongelé, ne pas recongeler" (trois de nos offres).

On trouve aussi la mention "produit garanti jamais congelé" (trois de nos offres). Non obligatoire, cette mention est valorisante car elle certifie que le saumon n'a jamais subi de congélation (ni en frais, ni après transformation). Pour l'ensemble de notre sélection, le fumage a été réalisé au bois de hêtre (il peut être remplacé par d'autres essences : chêne, frêne, orme...) par contre, une offre n'est pas salée au sel sec mais par injection. Intéressant pour les industriels, ce type de salage (tout comme le fumage à la fumée liquide) n'occasionne pas de perte en eau du saumon. Lors d'un fumage au bois et d'un salage au sel sec, cette perte est d'environ 10% mais d'un point de vue gustatif, ce type de saumon fumé est meilleur.

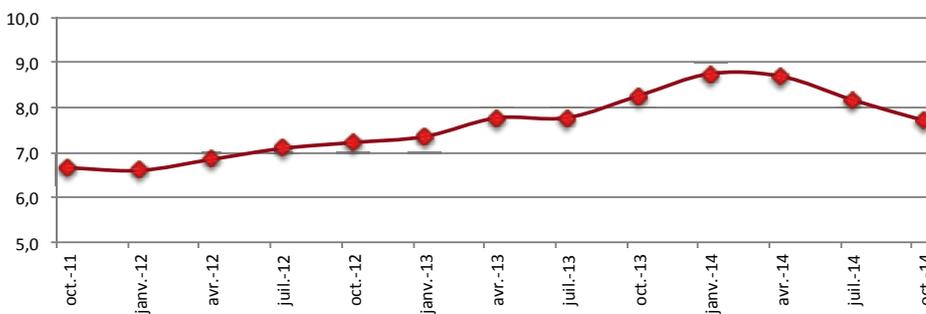


### Question d'un acheteur

#### Quels grammages doit-on proposer pour les différentes catégories de population ?

Il faut compter, à +/- 10%, 30 g pour les maternelles, 40 g pour les primaires, 40 à 50 g pour les adolescents, adultes, repas portés à domicile et 50 g pour les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner).

### Evolution de l'indice tarifaire 2011-2014



### Suggestions du chef

#### ASTUCES / IDÉES

Il peut également se substituer aux tranches de jambon pour la confection d'aspics plus festifs.

#### THÈMES & RECETTES

**Festif :** Panier de saumon Argenteuil  
**La mer :** Salade norvégienne

### Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	dont AGS	Sodium	Industriels Marque
BRAKE	49243	185 kcal	21,8%	1,0%	10,4%	2,1%	1280 mg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	184 kcal	21,3%	NC	11,0%	2,1%	1200 mg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	199 kcal	20,0%	0,4%	13,0%	2,2%	1000 mg	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	179 kcal	23,4%	0,6%	9,2%	1,5%	1200 mg	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	179 kcal	21,7%	0,9%	9,9%	2,1%	NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	185 kcal	21,8%	1,0%	10,4%	2,1%	NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	177 kcal	21,7%	0,9%	9,9%	2,1%	1200 mg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

## Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Type de poisson et %	Particularité	Sel et %	Industriels Marque
BRAKE	49243	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit décongelé, ne pas recongeler	sel 3%	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	fumé à froid à la sciure de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97,5%, <i>Salmo salar</i>	matière première fraîche, saumon ayant pu être congelé après fumage (suivant lot), ne pas recongeler	sel 2,5%	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	fumé au bois de hêtre, salage par injection, tranché, sans intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 96 à 98%, <i>Salmo salar</i>	produit décongelé, ne pas recongeler	sel 2 à 4 %	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché, avec intercalaire, sans peau	saumon Atlantique 97%, <i>Salmo salar</i>	produit garanti jamais congelé	sel 3%	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

	Référence	Origine de la matière première	Pays de transformation	DLC / DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	49243	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, à consommer dans les 24 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,9 kg, poids d'une tranche 36 g, 25 tranches par plaque, 10 x 0,9 kg	BRAKE Brake
DAVIGEL	1680842	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, nombre de jours après ouverture NC	frais, sous vide, plaque 1 kg, poids d'une tranche 40 g, 25 tranches par plaque, 5 x 1 kg	DAVIGEL Davigel réfrigéré
FRANCE FRAIS	80188	Norvège, saumon d'élevage	France	26 jours, à consommer rapidement après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,6 à 0,9 kg, poids d'une tranche +/- 25/35 g, +/- 20/30 tranches par plaque, 10 x 0,6 à 0,9 kg	SIMON Simon
PASSION FROID	35666	Norvège, saumon d'élevage	Pologne	28 jours, à consommer dans les 48 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 0,6 à 0,9 kg, poids d'une tranche variable nombre de tranches par plaque variable, 5 x 0,6 à 0,9 kg	MERALLIANCE NC
PRO A PRO	100952	Norvège, saumon d'élevage	France	21 jours, à consommer rapidement après ouverture	frais, sous vide, plaque 1 kg poids d'une tranche +/- 38,5 g, 26 tranches par plaque, 10 x 1 kg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
RELAIS D'OR MIKO	420600	Norvège, saumon d'élevage	France	18 mois, à consommer rapidement après ouverture	surgelé, sous vide, plaque 0,9 à 1,3 kg, poids d'une tranche NC, nombre de tranches par plaque NC, nombre de plaques par carton NC	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service
TRANSGOURMET	855487	Norvège, saumon d'élevage	France	28 jours, à consommer dans les 24 h après ouverture	frais, sous vide, plaque 1 kg, tranche +/- 38,5 g, 26 tranches par plaque, 10 x 1 kg	MARINE HARVEST KRITSEN Kritsen Food Service

Si toutes nos offres sont proposées tranchées, on constate que pour trois d'entre elles, le nombre de tranches par plaque est défini et leur poids calibrés (25 tranches de 40 g ou 26 tranches de 38,5 g). Pour les offres restantes, les filets

de saumon ont été utilisés dans leur intégralité d'où une variabilité du poids des tranches (celles réalisées au niveau de la queue seront plus petites que celles issues du milieu du filet). Le nombre de tranches ne peut pas non plus être

homogène puisque les plaques pèsent entre 0,6 et 1,3 kg. A noter qu'une offre ne possède pas d'intercalaires entre les tranches et qu'il sera donc moins facile de les séparer.