



Saumon, atlantique

Salmo salar

Grâce à sa texture fondante et sa saveur délicate, le saumon de l'Atlantique est l'un des poissons les plus populaires au monde. Il est délicieux, nutritif et est de loin l'espèce de saumon la plus vendue et la plus dégustée dans le monde entier. Élevé dans les eaux froides et limpides de l'océan Atlantique nord-canadien, ce poisson est réputé pour sa qualité ainsi que sa fraîcheur inégalée. Toutes les entreprises salmonicoles du Canada sont certifiées par un ou plusieurs programmes de certification de tierces parties pour permettre aux consommateurs de savoir qu'ils achètent du saumon de grande qualité et produit de manière durable. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

La plupart du saumon cultivé dans le Canada atlantique est certifié 4 étoiles pour les meilleures pratiques aquacoles (BAP), ainsi que pour l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI), qui comprend soit le BRC ou soit le SQF. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Frais : poisson entier HOG (éviscéré avec tête), filet – avec ou sans peau, portions, produits spécialisés)

Congelé : poisson entier HOG (éviscéré avec tête), filet – avec ou sans peau, portions, Produits spécialisés)

Fumé : fumé à froid, fumé à chaud