



**NOUVEAU-BRUNSWICK**  
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

# NUTRITIF DE NATURE



Délicieusement Canadien

# SAUMON DE L'ATLANTIQUE

*Salmo salar*

- Saumon frais de qualité sashimi destiné aux marchés du sashimi du monde entier.
- Texture qui fond dans la bouche et saveur délicate.
- Riche en oméga-3, et bonne source de vitamine D et de calcium.
- Élevé dans son habitat naturel, un gage de qualité et de fraîcheur.

Délicieux et frais, le saumon de l'Atlantique du Nouveau-Brunswick vit dans les eaux froides de la baie de Fundy, là où la hauteur des marées n'a point d'égal! Le saumon que nous élevons descend des espèces indigènes qui peuplent les eaux de la côte Est du Canada depuis des centaines de milliers d'années.

Tout a commencé au Nouveau-Brunswick; l'élevage du saumon a débuté ici grâce à la parfaite combinaison du savoir-faire transmis entre les générations de pêcheurs, de la recherche et du puissant cycle des marées de la baie de Fundy. Ce secteur cesse de se développer, à un point tel que nous avons investi pour faire croître l'industrie, approfondir notre riche savoir-faire traditionnel et mener des recherches sur les méthodes de production durables.

Aujourd'hui, le Nouveau-Brunswick distribue du saumon de l'Atlantique de qualité sashimi aux marchés internationaux ; de l'océan à leur assiette, en seulement 48 heures. Au fur et à mesure que le secteur évolue, nous perfectionnons nos produits de saumon. Nos divers produits de saumon de l'Atlantique sont fort recherchés, car ils sont frais et délectables.

## Produits de saumon de l'Atlantique du Nouveau-Brunswick

- **Poisson entier** : avec la tête/éviscéré.  
4-6 lb; 6-8lb; 8-10lb; 10-12 lb; 12-14 lb; 14-16lb;  
boîtes de styromousse de 10-50 lb.
- **Filets** : sans les arêtes, sans la peau ou avec la peau.  
1-2 lb; 2-3 lb; 3-4 lb; boîtes de styromousse de 10-30 lb.
- **Portions** : coupes à partir de filets de première qualité, divers assaisonnements offerts.  
Intervalle de 4-10 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.
- **Brochettes** : coupes de première qualité sur des brochettes. 5 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.
- **Emballages de spécialité** : saumon fumé à chaud ou à froid; hamburger au saumon de l'Atlantique.



Consultez notre répertoire  
en ligne des fournisseurs  
de produits de la mer

