



BRETAGNE SAUMON : Saumon fumé biologique de France

Catégorie : saurisserie

« *Le premier saumon fumé biologique français certifié AB de Bretagne.* »



Chips aux Piments Bret's
Altho - 02 97 25 96 96



Saumon fumé biologique de France
Bretagne Saumon - 02 98 81 71 66



Marmite du Pêcheur sauce safranée
Celtigel - 02 96 79 50 50



Breizella café
Confitures les 4 Saisons - 02 98 99 82 22



Sardines au beurre et au sel de Guérande
Conserverie Gonidec - 02 98 97 07 09



La Galette de Paysan Breton
Laita - 02 98 42 54 25



Bâtonnet Magic Vanille
Rolland Flipi - 02 98 20 92 92

Saveur :

Elle est proche de celle du saumon sauvage grâce aux conditions d'élevage et de transformation. En effet, c'est le premier saumon fumé biologique français certifié AB, élevé à l'Aber Vrach en Bretagne dans un cadre sauvage. Le partenariat entre Bretagne Saumon (spécialiste des poissons fumés de qualité) et Mr. Fontaine (aquaculteur dans l'Aber Vrach) assure à ce dernier le soutien de Bretagne Saumon par la diffusion dans ses gammes des premiers saumons et truites fumés BIO, certifiés AB par Ecocert.

Le saumon fumé bio de Bretagne a, ainsi, une couleur de chair naturellement claire due à une alimentation n'utilisant aucun colorant ni additif. De plus, l'agriculture biologique impose une durée minimale d'élevage en mer interdisant toute croissance rapide du poisson ; ce qui rend la texture du poisson moelleuse et croquante sans excès de matière grasse.

Et lors de la transformation, le respect du produit est complet : le poisson est tranché frais, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Innovation :

Elle porte sur l'origine bretonne du saumon et son mode d'élevage selon les méthodes imposées par l'agriculture biologique, dans un encadrement sauvage et en Bretagne. Cette localisation permet de rapprocher les lieux d'élevage et de transformation, pour un meilleur suivi et des temps de transport plus faibles. Les créateurs du produit ont voulu enrichir son emballage d'informations, pour mieux comprendre ces différences.

Son goût exceptionnel fait de lui un saumon exceptionnel, à la saveur proche des saumons sauvages !

Ce qu'en pense le jury :

- chair fine et ferme, très grande qualité, savoureuse, ne laisse pas de sensations de gras au palais, excellent produit. Les plus : emballage de bon goût, caractéristiques précises et nettes. Au dos de l'emballage, historique détaillé, valeurs nutritionnelles, conseils pour bonne congélation, situation géographique.
- la couleur de ce saumon le rend plus sympathique que les saumons d'élevage industriel avec leur rose trop criard dû aux colorants.
- la saveur de ce saumon est très agréable : très goûté, sans être trop salé. La texture est différente des autres saumons : un peu plus épais, ressemble un peu au hareng, moins collant que les autres saumons, produit surprenant !

Fabriqué et distribué par BRETAGNE SAUMON :

Installée depuis 1988 dans le centre Finistère, BRETAGNE SAUMON est aujourd'hui dans sa nouvelle usine de 4100 m² à Châteauneuf du Faou, construite en 2003, après le terrible incendie qui a ravagé entièrement le précédent site. Positionnée sur le créneau des poissons fumés de qualité, la société emploie aujourd'hui 80 personnes en permanence, et jusqu'à 200 personnes en période festive. D'une capacité de plus de 1200 tonnes, BRETAGNE SAUMON, réalisera 15 millions d'Euros de Chiffre d'affaires en 2004 auprès de la RHD et de la GMS, avec une part de 25% à l'export.

Contact :

BRETAGNE SAUMON
Zone Industrielle - BP 29
29520 CHATEAUNEUF DU FAOU
Tél. : 02 98 81 71 66

Contact presse et commercial : Jean-François FLOCH (Directeur Général)

