



**Origine :** Norvège/Chili

**Calibre :** Pièce de 120/140 gr

**Conditionnement :** Carton de 23 pièces

## GÉNÉRALITÉS

Le saumon de l'Atlantique (Salmo Salar) est classé en trois catégories :

- 1) **Supérieur** : Saumon ne présentant aucun défaut et aucune blessure.
- 2) **Ordinaire** : Saumon présentant des défauts d'aspect, comme des marques sur la peau ou des manques d'écaillés. Il est possible de trouver cette catégorie de saumon sur le marché du réfrigéré.
- 3) **Production** : Saumon présentant des blessures ou des malformations. Normalement, cette catégorie est réservée à l'industrie de transformation et on ne devrait pas en trouver sur le marché sous forme de surgelé ou de réfrigéré.

Pour plus d'informations, se reporter au dossier produit.

Les découpes de saumon commercialisées par **Davigel** sont toujours issues de saumon de qualité supérieure.

## PRÉSENTATION DU PRODUIT

Escalope coupée au couteau dans des filets de saumon "Salmo salar" frais, sans peau et sans arête. Emballée sous vide individuellement avant surgélation.

Ce mode de conditionnement élimine définitivement tout risque d'altération du produit par le froid et permet une utilisation sans perte à la commande, une bonne maîtrise du prix portion et une excellente gestion.

## UTILISATION

Pour une utilisation à la carte, décongélation dans le sachet en **eau courante froide** pendant une dizaine de minutes. La chair de saumon est alors au stade de la cristallisation à une température d'environ -5°C. A cette température, le saumon peut être cuit avec une totale maîtrise (poché, grillé ou sauté), ou même idéalement haché pour réaliser un tartare de saumon à cette température, la chair se coupe parfaitement, ne s'écrase pas et ne présente aucun phénomène de suintement lipidique suite au réchauffage possible pendant le hachage. Pour une utilisation en quantité, par exemple dans le cadre d'un repas de groupe, décongélation en chambre froide pendant 24H00.



### Voir Technologies Appliquées :

Chapitre :

« Evolution de la restauration »

- 1) Tailler pour tartare des escalopes de saumon surgelées
- 2) Sauter une escalope de saumon au beurre et huile