

Fine gastronomie
Seacatessen



Fine food



INFORMATIONS SALMO SEARRANO

Le Searrano; c'est de fines tranches de saumon surgelées dans un sac sous vide à l'intérieur d'une mince enveloppe de carton. Il y a une ouverture sur le devant de l'enveloppe en carton de manière à ce que le consommateur puisse apercevoir le produit. Il y a 12 enveloppes de 85 g par caisse maitresse. Le produit doit être entreposés à une température de -21c.

Ce prêt-à-manger est idéal en amuse gueules, accompagné de fruits, de fromage, de salade, sur des pâtes, en sushis ou toutes autres créations de votre cru. Pour les plus audacieux le Searrano est excellent trempé dans une bière blanche ou avec un cidre chaud.

Percer l'emballage, décongeler le produit en le mettant au réfrigérateur 30 minutes avant son utilisation ou déballer et laisser 15 minutes à température ambiante. Servir et savourer

Le Searrano est une charcuterie de saumon : À son allure il peut ressembler à un saumon fumé mais de par sa méthode de fabrication il en est loin. Le produit est saumuré à sec et vieilli et non fumée ce qui lui donne un gout et une texture beaucoup plus délicate et tendre. Il est également légèrement plus sec. Le produit est tranché beaucoup plus mince (10 à 15 tranches le 100 g) au lieu de 4-6 tranches pour le saumon fumé. Le gout est unique en son genre.

Ingredients : Saumon atlantique, miel, sel, épices, saveur de fumée naturelle, légumes déshydratés (oignon, ail, cèleri), glutamate monosodique, huile de canola.

SALMO SEARRANO INFORMATIONS

The Searrano is thin slices of salmon frozen in a vacuum bag within a cardboard envelope. There is an opening on the front of the envelope cardboard so that the consumer can see the product. There are 12 envelopes 85 g per master case. The product needs to be stored at a temperature of -21c.

This ready-to- eat is ideal finger food, with fruit, cheese, salad, over pasta, sushi or other creations of your own. For the more daring the Searrano is excellent dipped in a white beer or hot cider.

Puncture the package, defrost the product by putting it in the refrigerator 30 minutes before use or unwrap and allow 15 minutes at room temperature. Serve and enjoy.

Searrano is a salmon deli: At first it may look like a smoked salmon but by its method of production it is far away. The product is cured and dried; giving it a delicate taste and a much tender texture. It is also slightly drier. The product is sliced thinner (10 to 15 slices per 100 g) instead of 4-6 slices for smoked salmon. The taste is unique.

Ingredients: Atlantic salmon, honey, salt, spices, natural smoke flavor, dehydrated vegetables (onion, garlic, and celery), monosodium glutamate, and canola oil.

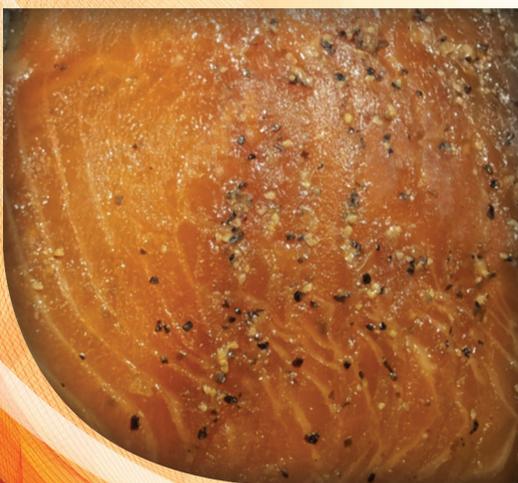


Saumon saumuré à sec Dry cured salmon

MIEL & ÉPICES • HONEY & SPICES



Saumon saumuré à sec Dry cured salmon



Source de polyinsaturés
OMEGA-3
Polyunsaturated Source

Fine gastronomie
Seacatessen ^{MC} _{TM}
Fine food

85 g

Garder congelé
jusqu'à utilisation
Keep frozen prior to use



Saumon saumuré à sec Dry cured salmon



Le Searrano est une spécialité gastronomique des plus raffinée dans le domaine des produits de la mer.

Ce prêt-à-manger est idéal en amuse-gueules, accompagné de fruits, de fromage, de salade, sur des pâtes, en sushis ou toutes autres créations de votre cru. Consulter nos idées recette: www.seacatessen.ca

Une faible teneur en gras saturés, sans gras trans et source de polyinsaturés oméga-3.

Searrano is a refined gastronomical speciality in sea delicatessen.

This ready-to-eat is ideal for starters, sushi or served with fruit, cheese, salads, pasta or any other of your own favourites. For more recipe ideas: www.seacatessen.ca

Low in saturated fat, trans fat free and source of Omega-3 polyunsaturated fats.

Réfrigérer et consommer dans les 3 jours après l'ouverture

Refrigerate and use within 3 days after opening

Valeur nutritive Nutrition Facts

par 5 tranches (55 g) / Per 5 slices (55 g)

| Teneur Amount | % valeur quotidienne % Daily Value |
|--|---------------------------------------|
| Calories / Calories 110 | |
| Lipides / Fat 4 g | 6 % |
| saturés / Saturated 1 g | 5 % |
| + trans / Trans 0 g | |
| Polyinsaturés / Polyunsaturated 1,5 g | |
| oméga-6 / Omega-6 0,5 g | |
| oméga-3 / Omega-3 1 g | |
| monoinsaturés / Monounsaturated 1 g | |
| Cholestérol / Cholesterol 25 mg | |
| Sodium / Sodium 740 mg | 31 % |
| Glucides / Carbohydrate 4 g | 1 % |
| Fibres / Fibre 0 g | 0 % |
| Sucres / Sugars 2 g | |
| Protéines / Protein 10 g | |
| Vitamine A / Vitamin A | 2 % |
| Vitamine C / Vitamin C | 2 % |
| Calcium / Calcium | 2 % |
| Fer / Iron | 6 % |

MODE DE DÉCONGÉLATION: Percer l'emballage, décongeler le produit en le mettant au réfrigérateur 30 minutes avant son utilisation ou déballer et laisser 15 minutes à la température ambiante.

Servir et savourer.

MANIPULATION: Après décongélation, le produit peut être conservé au réfrigérateur pour un maximum de 3 jours. **NE PAS RECONGELER.**

DEFROSTING METHOD: Puncture the package, thaw product in the refrigerator for 30 minutes prior to serving, or unpack and leave 15 minutes at room temperature. *Serve and enjoy.*

HANDLING: After thawing, the product can remain in refrigerator for a maximum of 3 days.

DO NOT REFREEZE.

INGRÉDIENTS: SAUMON ATLANTIQUE, MIEL, SEL, ÉPICES, SAVEUR DE FUMÉE NATURELLE, LÉGUMES DÉSHYDRATÉS (OIGNON, AIL, CÉLERI), GLUTAMATE MONOSODIQUE, HUILE DE CANOLA.

INGREDIENTS: ATLANTIC SALMON, HONEY, SALT, SPICES, NATURAL SMOKE FLAVOUR, DEHYDRATED VEGETABLES (ONION, GARLIC, CELERY), MONOSODIUM GLUTAMATE, CANOLA OIL.



Préparé sous licence par /
Prepared under license by

TAL THI
ALIMENTAIRE INC.

4610, Saint-Pierre Ouest,
Saint-Hyacinthe, QC, Canada
J2T 5G8 • www.talthi.ca



Produit préparé au Canada / Product prepared in Canada





