

BON DE COMMANDE DE SAUMON FUME Marcel Baey



Notre partenaire :

La **maison Marcel Baey** qui perpétue depuis 1948 un savoir-faire traditionnel de fumaison à la sciure de bois de hêtre.




Ce saumon « ficelle » de qualité supérieur est le fruit de 4 étapes :

1. Un filetage à la main
2. Un salage au sel sec
3. Un fumage vertical (le poisson est suspendu par une corde afin d'éliminer les excès de gras)
4. Une maturation des filets avant de les prétrancher soigneusement à la main

VOS COORDONNEES

NOM :	
TEL :	Mail :

VOTRE COMMANDE

REF	DESCRIPTIF	ORIGINE	Poids	Prix	Visuel	Quantité	Total
A	Filet de saumon fumé prétranché sans peau	Norvège	1 KG (20-25 tranches)	37 EUROS			
B	Filet de saumon fumé à la ficelle prétranché	Norvège	1 KG (15-20 tranches)	45 EUROS			
D	Filet de saumon fumé	Norvège	150 g (3-4 tranches)	6 EUROS			
TOTAL							

DLC : Début Janvier

Les saumons sont très frais et peuvent être surgelés

Livraison prévue mi-décembre