

FUMAIISON *Occitane*

PASSION • TRADITION • INNOVATION

CRÉATEUR DE POISSONS FUMÉS



AUCH (GERS)

NOS FUMÉS À FROID

Prêts à consommer !

Nous réalisons un salage à la main au sel sec non raffiné avant de fumer nos poissons au bois de hêtre. Puis nous les découpons en tranches ou en pavés.



SAUMON *également*

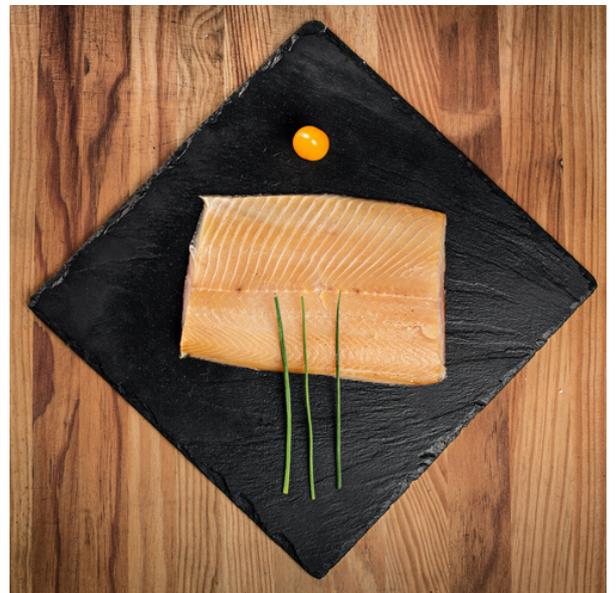


En provenance de fermes d'Ecosse labellisées Global G.A.P ou certifiées BIO, notre saumon fumé à froid se déguste une quinzaine de minutes après sa sortie du réfrigérateur. En apéritif, entrée, plat froid, vous n'avez pas besoin de le cuire !

TRUITE BIO



"Un élevage raisonné dans un environnement préservé" est la devise de notre fournisseur. La ferme est située au Lac de Montbel en Ariège. En l'absence de colorants (même naturels), notre truite Arc-en-ciel labellisée BIO garde sa couleur nacréée d'origine. En pavés ou en tranches, elle se déguste une quinzaine de minutes après son ouverture, en apéritif, entrée, salade...



NOS FUMÉS À CHAUD

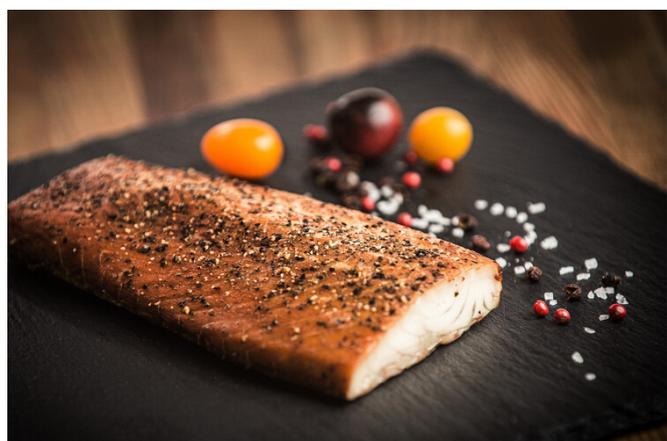
Prêts à consommer !

Après un salage réalisé à la main au sel sec non raffiné, nos poissons sont fumés, puis cuits lentement à basse température. Nous y ajoutons un mélange de 5 baies pour le non BIO, et aux 3 baies pour le BIO.

SAUMON *également*



Originaires de fermes d'Ecosse labellisées Global G.A.P ou certifiées BIO, notre fumé à chaud révèle toutes ses saveurs à température ambiante. Sortez-le du réfrigérateur, découpez-le bien frais, puis laissez-le prendre en température pendant 30 min environ, le temps de préparer un accompagnement froid ou chaud (tagliatelles, lentilles, fondue de poireaux...)



ESTURGEON

En provenance d'élevages de Dordogne, notre esturgeon se déguste frais en salade, ou à température ambiante en le sortant du réfrigérateur environ 30 min avant sa consommation (même procédé que pour le saumon fumé à chaud). Il se marie très bien avec un accompagnement chaud, ou découpé en lamelles sur du pain grillé avec des piquillos.



ZI du Mouliot
Allée Dominique Serres
32 000 AUCH

+33 (0)5 62 58 22 12

contact@fumaison-occitane.fr

www.fumaison-occitane.fr

