



Saumon fumé en tranches

Les Fumoirs de la Boissière

"Depuis sa création, en 1989, YSF ne sacrifie rien à la qualité. Installé dans les Yvelines, nous avons développé et pérennisé un savoir-faire du fumage artisanal.

Les saumons «salmo salar» frais que nous réceptionnons entiers sous glace proviennent directement de Norvège ou d'Ecosse.

Notre maîtrise des techniques de transformation de matières premières de premier choix alliée à notre savoir-faire de fumeur, nous permet de vous proposer une offre de produits de grande qualité.



Le tranchage est exclusivement manuel, un intercalaire est positionné entre les tranches de saumon.

Les étapes de fabrication

- Etêtage et filetage manuel
- Salage au sel sec
- Rinçage à l'eau claire
- Séchage sur chariot
- Fumage à froid au bois de hêtre
- Maturation
- Désarêtage, parage et tranchage main
- Fumage



Vous pouvez conserver 3 semaines dans l'emballage sous vide au froid. Toute rupture de la chaîne du froid réduit la durée de vie du produit. Vous pouvez voyager avec nos produits à condition d'être équipé d'un emballage isotherme.