

ALASKAS GREATEST HITS

Rock & Rae



Sauvage, Naturel & Durable

Let There Be Roe

CAVIAR DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA

Salmon roe, ou rogue de saumon en français, est le nom scientifique du caviar de saumon, souvent plus apprécié par les fins gourmets que le caviar classique. D'un orange vif et avec d'intenses saveurs iodées, ce produit incomparable nous vient bien sûr, de la région préférée des saumons sauvages : **L'ALASKA**.

Le caviar de saumon sauvage séduit par sa remarquable qualité, son arôme pur et raffiné, ce qui en fait indéniablement, un met inégalable pour les amateurs de poisson. Ce luxueux produit se distingue par la couleur lumineuse de son enveloppe, et son cœur rappelant la couleur et la texture du miel.



Trois caractéristiques à prendre en compte pour sélectionner un bon caviar de saumon :



TAILLE DES ŒUFS DE POISSON
→ plus ils sont gros, mieux c'est



TENEUR EN SEL DES ROGUES
→ plus elle est réduite, plus le produit est savoureux



TENEUR EN EAU DU PRODUIT
→ plus elle est réduite, plus le produit est raffiné

Le caviar de saumon d'Alaska doit présenter une texture ferme mais assez souple sous la pression. Les œufs doivent être intacts, ni brisés, ni éclatés, et se détacher facilement les uns des autres. Ces conseils sont les plus simples pour s'assurer de la qualité du produit.



Like a Rolling Stone

DES DÉLICES TOUT ROUNDS

Les petites perles oranges du caviar de saumon d'Alaska sont connues pour leur saveur fraîche et intense et offrent un large éventail d'utilisations. Avec leur arôme doux et léger, elles évoquent la mer, la nature et, bien entendu, le saumon sauvage. Elles apportent ainsi une note élégante et originale à tous les plats.

Au Japon, le caviar de saumon provenant d'Alaska est utilisé d'une multitude de façons. Qu'il soit présenté comme un produit naturel classique (appelé Ikura) ou comme Sujiko, une spécialité salée et saumurée,

il constitue un élément indispensable de la cuisine traditionnelle. Ce caviar de saumon est également très apprécié en Europe.

Le caviar de saumon sauvage apportera de l'intensité à la fois gustative et visuelle à vos plats. Son potentiel dépasse largement celui des classiques recettes d'œufs accompagnés d'œufs de poissons. Il trouve naturellement sa place en garniture de canapés, dans les salades, soupes, sushis, comme entrée froide ou tiède ou dans les plats de pâtes. Le véritable caviar de saumon d'Alaska apporte un petit plus à vos plats et ravive vos recettes.





Wild Thing

UN PRODUIT VRAIMENT NATUREL



Les mers froides et pures, au large de l'Alaska, abritent cinq différentes espèces de saumons sauvages qui grandissent dans leur habitat naturel, sans aucune intervention humaine.

Ce sont ces poissons sauvages qui produisent le véritable caviar d'Alaska pur, parfait et bien évidemment, sans additifs.

Grâce à une gestion de la pêche strictement contrôlée et tournée vers l'avenir, aucune des réserves de saumon sauvage d'Alaska n'est menacée. Le naturel est véritablement le mot d'ordre des pêcheurs dont l'adage préféré est : **LE POISSON AVANT TOUT.**

Le caviar de saumon sauvage provient de la zone de pêche FAO 67, sa production est donc garantie durable. Ainsi, la pérennisation de ce trésor des eaux glaciales de l'océan est assurée.

Whole Lotta Nutrients



LES MERVEILLES NUTRITIONNELLES

Le saumon sauvage d'Alaska est reconnu pour sa teneur élevée en protéines et en acides gras oméga-3, essentiels pour l'organisme. Il n'est donc pas surprenant que le caviar de saumon soit lui aussi une formidable source de précieux nutriments. La teneur en oméga-3 et en protéines des œufs est même supérieure à celle de la chair du saumon. Par ailleurs, les œufs de poisson contiennent des vitamines A et C et des minéraux tels que le fer, le calcium ou le sodium. Tous ces éléments font du caviar de saumon d'Alaska un complément idéal à toute alimentation saine pour les personnes soucieuses de leur ligne.

Vitamine A
Omega-3
Calcium
Protéines
Fer
Sodium

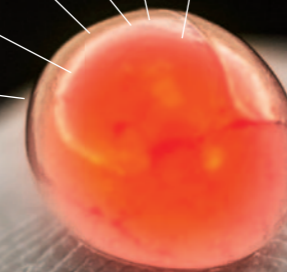


TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

Calories	214 kcal
Matières Grasses	7 g
Protéines	32 g
Sodium	1,4g
Omega-3	2,4 g
Cholestérol	518 mg

Valeurs nutritionnelles pour 100g:
Source: United States Department of Agriculture (USDA)



We Will Roe You

L'ARÔME D'ALASKA

1

BLINIS DE CAVIAR ET SAUMON FUMÉ

La Russie rustique - Les traditionnels blinis de pommes de terre se marient parfaitement à l'arôme raffiné du caviar de saumon sauvage et du saumon fumé d'Alaska.

2

CAVIAR DE SAUMON ET CRÈME AIGRE À LA VODKA

L'ivresse du poisson sauvage - une brioche aérienne et douce avec un véritable caviar d'Alaska et une crème aigre à la vodka raffinée.





All Right Now

L'HEURE DU PLAISIR

- 1 TARTARE DE SAUMON FUMÉ AU CAVIAR DE SAUMON**
Un délice tout en légèreté - tartare de saumon fumé relevé de caviar de saumon sauvage, de câpres salées et de patates douces américaines aux arômes sucrés.
- 2 SAUMON SAUVAGE EN VERRINE**
La mer rencontre la terre - des œufs brouillés servis dans une verrine, sur une base de délicieux saumon fumé, le tout coiffé d'une généreuse couche de caviar de saumon.

Hey Roe

EXPÉRIENCES GUSTATIVES SAUVAGES



1

RAVIOLI AU SAUMON D'ALASKA

Les pâtes revisitées – des raviolis maison avec une touche asiatique aux deux saumons sauvages d'Alaska.

2

TORTILLA AU CAVIAR DE SAUMON ET CRÈME AIGRE AUX LIMETTES

Délices fumés – tortilla traditionnelle de pommes de terre et oeufs, au saumon fumé sauvage et au caviar de saumon, servie avec une crème aigre et légère aux limettes.

1



2



Sweet Home Alaska



Issus d'une pêche durable, naturels et délicieux, le poisson et les fruits de mer d'Alaska sont toujours un bon choix. Qu'il s'agisse du caviar ou du saumon sauvage, du lieu noir d'Alaska, du cabillaud du Pacifique ou de la plie commune, les produits de la zone de pêche de l'Alaska FAO 67 sont réputés pour leur remarquable qualité et leurs saveurs sauvages et authentiques.



Sauvage, Naturel & Durable

COORDONNÉES :

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE
c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 | 53111 Bonn | Allemagne
Tél. +49 228-94 37 87-0
Courriel : akseadfoodceu@alaskaseafood.org



www.alaskaseafood.eu

Facebook: @AlaskaSeafoodFrance

Instagram: AlaskaSeafood_fr

