



ALASKA SEAFOOD



LE PREMIER CHOIX POUR,
LES POISSONS FUMÉS



Sauvage, Naturel & Durable®

L'ART DU FUMAGE



Fumer du poisson et des fruits de mer est une discipline qui requiert des connaissances, des compétences et un niveau d'expérience élevés. Choisir le bon bois, la bonne température et le temps de traitement optimal ainsi que l'assaisonnement et le mélange d'épices parfaits pour chaque espèce de poisson, est un art qui permet de créer les mets les plus fins à partir de matières premières de haute qualité, en utilisant une technique précise.

La recherche de la plus haute qualité est une quête partagée par les saurisseurs (fumeurs de poissons) avec les pêcheurs d'Alaska. L'optimisation continue des processus et la gestion stricte de la qualité, garantissent aux clients du monde entier, les meilleures matières premières possibles pour leur permettre de produire du poisson fumé de première qualité.



Sauvage, Naturel & Durable®

SAIN & RICHE EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

Avec sa haute teneur en protéines, en acides gras oméga-3, en vitamines et minéraux essentiels, son peu de matières grasses et son faible apport calorique, le poisson d'Alaska répond aux exigences des consommateurs modernes.

QUALITÉ GARANTIE

L'industrie de la pêche de l'Alaska s'est engagée à respecter les normes de qualité les plus élevées pour fournir des matières premières de première qualité aux clients du monde entier. Les fumoirs qui choisissent l'Alaska peuvent compter sur des contrôles stricts à chaque étape de la production, de la prise à la livraison.



SAUVAGE & NATUREL

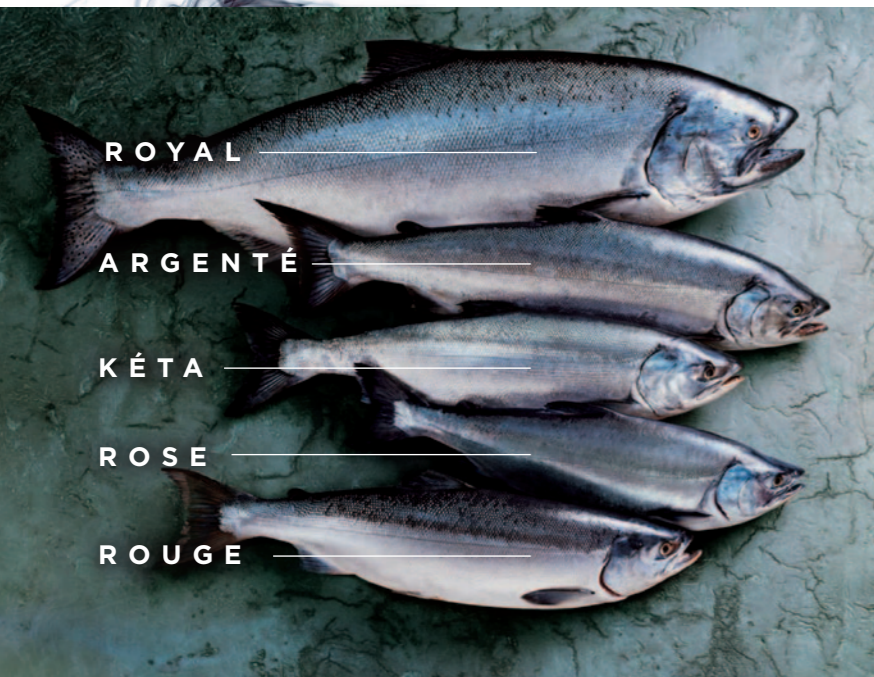
Les poissons et fruits de mer d'Alaska grandissent dans leur habitat naturel sans influence humaine. Leurs sources d'alimentation naturelles garantissent leur goût pur et authentique. Lors de leur transformation, la couleur et la texture de la chair sont conservées, ce qui permet d'obtenir les meilleurs produits finis.

UN REGARD TOURNÉ VERS L'AVENIR

Les consommateurs s'intéressent de plus en plus au développement durable. Avec une pêche durable certifiée et une gestion responsable, le poisson d'Alaska est en vogue et le bon choix pour l'avenir.



SAUMON SAUVAGE D'ALASKA



L'Alaska abrite cinq espèces de saumon sauvage : le saumon **royal**, le saumon **argenté**, le saumon **rouge**, le saumon **kéta** et le saumon **rose**. Chaque espèce possède des caractéristiques individuelles et diffère des autres par sa taille, sa couleur, sa texture et son arôme. Mais ce qu'ils ont tous en commun, c'est leur grande qualité, qui en fait la matière première idéale pour les fumoirs du monde entier.



Lors de la transformation du saumon royal et du saumon argenté, des températures plus élevées et des mélanges d'épices puissants peuvent être utilisés en raison de la teneur plus grande en matières grasses et de leur saveur intense. Lorsque vous fumez du saumon rouge, rose et kéta, des températures plus basses et des mélanges d'épices doux sont recommandés afin de ne pas masquer le goût délicat du poisson, mais de parfumer délicatement la chair et de l'empêcher de se dessécher.



Sauvage, Naturel & Durable

ESPÈCES



SAUMON KÉTA

TAILLE DU POISSON :

Longueur : plus de 65 cm • Poids : de 2,5 à 5 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

22 g de protéines • 4 g de matières grasses
130 kcal • 683 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

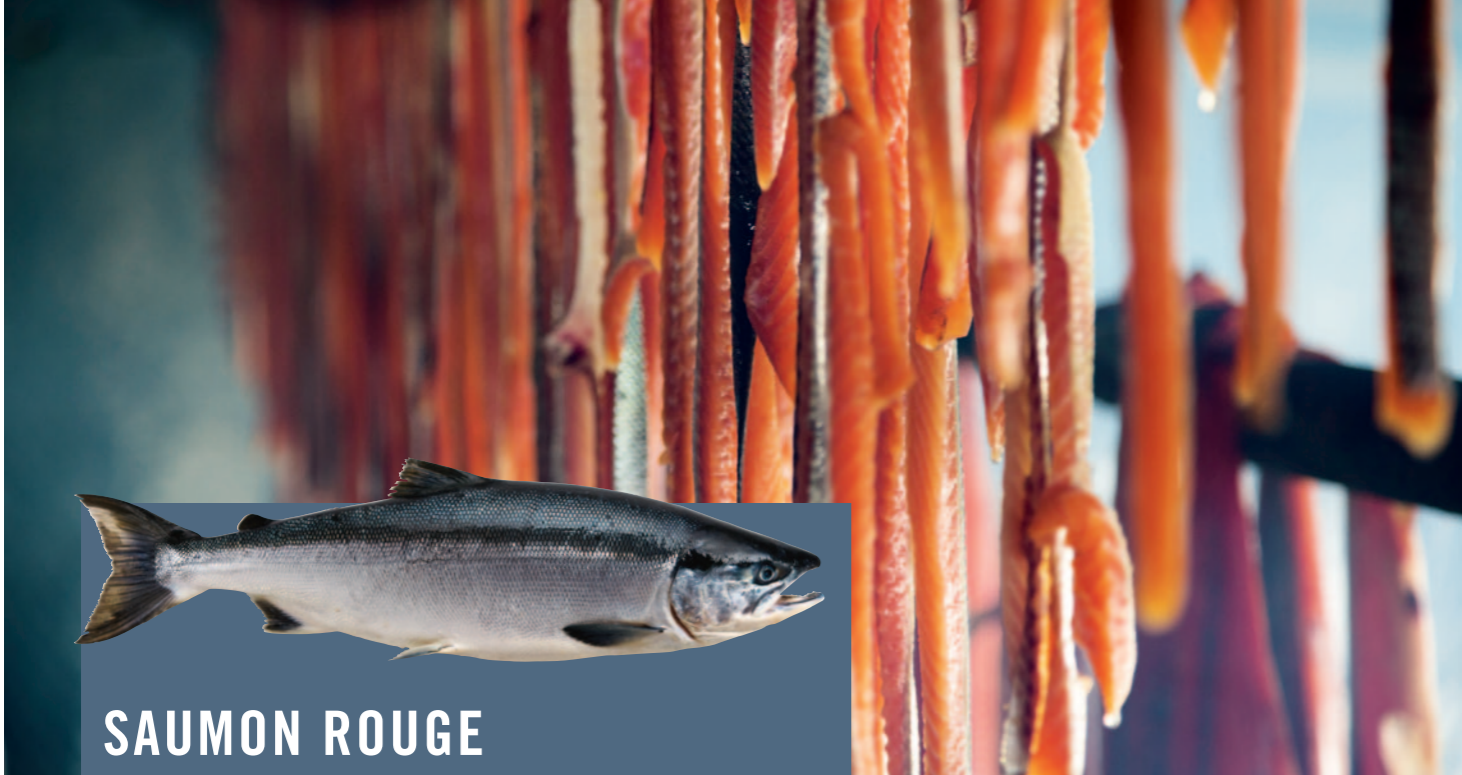
Couleur orange clair, rose ou rouge, filets petits à moyens avec chair tendre et faible teneur en matières grasses.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté et éviscéré ou en filet.

FUMER DU SAUMON KÉTA :

La chair tendre du saumon kéta est la mieux adaptée au fumage à froid pour éviter son dessèchement. En raison de son arôme subtil, nous vous recommandons de choisir des mélanges d'épices douces et des essences de bois plus légères.



SAUMON ROUGE

TAILLE DU POISSON :

Longueur : de 63 à 90 cm • Poids : de 3 à 4 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

23 g de protéines • 5 g de matières grasses • 130 kcal
730 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur rouge foncé, filets de taille moyenne avec une chair ferme et une teneur en matières grasses modérée.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté et éviscéré ou en filet.

FUMER DU SAUMON ROUGE :

Le saumon rouge est particulièrement adapté au fumage que ce soit à froid et ou à chaud. Son arôme caractéristique peut être agrémenté avec des épices fortes sans masquer le goût unique du poisson. Les bois durs et doux comme le hêtre ou le pommier conviennent particulièrement bien.



SAUMON ARGENTÉ

TAILLE DU POISSON :

Longueur de 63 à 88 cm
Poids : de 2,5 à 5 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

20 g de protéines • 4 g de matières grasses
120 kcal • 900 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur rouge-orange, gros filets avec chair ferme et teneur en matières grasses plus élevée.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté et éviscéré ou en filet.

FUMER DU SAUMON ARGENTÉ :

Le poisson se caractérise par sa chair tendre et son goût fin et convient au fumage à froid, tiède et chaud. Son arôme puissant peut être facilement accompagné de fortes notes épicées.



Sauvage, Naturel & Durable®



SAUMON ROYAL

TAILLE DU POISSON :

Longueur : de 61 à 91 cm
Poids : de 4,5 à 23 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

22 g de protéines • 11 g de matières grasses
200 kcal • 1476 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur rouge-orange, gros filets avec chair ferme et teneur en matières grasses plus élevée.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté ou en filet.

FUMER DU SAUMON ROYAL :

Le saumon royal a une teneur en matières grasses relativement élevée, il est donc idéal pour tout type de fumage. En tant que produit haut de gamme, il est extrêmement polyvalent et peut être travaillé avec des épices aussi bien douces que fortes.



SAUMON ROSE

TAILLE DU POISSON :

Longueur de 60 à 65 cm
Poids : environ 2 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

21 g de protéines • 4 g de matières grasses
130 kcal • 524 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur rose clair, petits filets avec chair tendre et faible teneur en matières grasses.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté e et éviscéré ou en filet.

FUMER DU SAUMON ROSE :

Le saumon rose a la plus faible teneur en matières grasses de tous les saumons originaires d'Alaska, c'est pourquoi une transformation particulièrement douce et des températures basses lors du fumage sont recommandées. En raison de son goût fin, les mélanges d'épices plus doux sont plus adaptés.



Sauvage, Naturel & Durable

CHARBONNIER



CHARBONNIER / MORUE CHARBONNIÈRE DE L'ALASKA

TAILLE DU POISSON :

Longueur : de 70 à 83 cm • Poids : de 3 à 6 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G :

15 g de protéines • 17 g de matières grasses • 210 kcal
1476 mg d'oméga-3

CARACTÉRISTIQUES :

Couleur blanche, très haute teneur en matières grasses, gros filets avec chair ferme.

DISPONIBILITÉ :

Surgelé toute l'année - entier, étêté et éviscéré ou en filet

FUMER DU CHARBONNIER DE L'ALASKA :

En raison de sa teneur en matières grasses exceptionnellement élevée et de son arôme intense, le charbonnier convient aussi bien au fumage à chaud qu'à froid. Son goût légèrement sucré se marie bien avec des mélanges d'épices plus doux et des bois qui ne masquent pas son goût unique.

FUMER

LES POISSONS BLANCS D'ALASKA



Grâce à leur chair délicate, les poissons blancs d'Alaska peuvent être utilisés pour fabriquer des produits fumés de première qualité. Pour cela, des bois plus légers et des mélanges d'épices plus doux sont particulièrement recommandés. Des notes fruitées, épicées et sucrées sont très appropriées pour souligner le goût naturel du poisson. En raison de leur faible teneur en matières grasses, le colin, le cabillaud et le sébaste doivent être fumés doucement et à basse température.



Sauvage, Naturel & Durable®

QUALITÉ D'ALASKA

L'Alaska est réputée auprès des consommateurs et des détaillants comme un producteur fiable de produits de la mer de haute qualité. Bénéficiez de cette excellente notoriété et utilisez le logo ASMI comme un gage de qualité supplémentaire. Contactez l'Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) pour obtenir le logo et les droits d'utilisation.

www.alaskaseafood.eu

Facebook: [AlaskaSeafoodFrance](#)

Instagram: [alaskaseafood_fr](#)



Sauvage, Naturel & Durable®



**VOTRE CONTACT POUR LE POISSON
ET LES FRUITS DE MER DE QUALITÉ :**

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

Représenté par mk² gmbh

Oxfordstraße 24

53111 Bonn

Tel. : +49 228-94 37 87-0

