

LE SAUMON SAUVAGE

Ce saumon sauvage, naît dans les eaux claires des rivières de Suède, et se développe ensuite en Mer Baltique. Chasseur carnassier, athlétique et rapide, il se déplace toute l'année à la recherche de sa nourriture composée exclusivement de petits hareng ou sprats. Cette alimentation naturelle donne à sa chair une couleur très claire et lui confère une saveur incomparable. On le surnomme ainsi "Le Saumon BLANC".

Nous avons appris depuis près de 70 ans à l'appivoiser et à maîtriser les sources d'approvisionnement.

Pour le saumon sauvage de la mer Baltique, la sélection se fait dans le pays d'origine avant congélation. Il est très important de prendre en considération ce détail de grande importance.

Cet assainissement par congélation est une obligation avant toutes commercialisation (Arrêté du 28/12/1992).

La SAFA est devenue le premier transformateur de saumon sauvage en France. En qualité d'artisan fumeur, nous en avons fait notre spécialité, afin de satisfaire les palais les plus exigeants.



Le saumon sauvage de Bornholm. Une spécialité danoise appréciée dans le monde entier.