

Le saumon fumé



Sauvages ou d'élevage, venant d'Irlande, d'Écosse, de Norvège ou de la Baltique, des saumons aux saveurs bien différentes. À vous de choisir.

Coup de cœur



COMTESSE DU BARRY Excellence

La texture fine de ces magnifiques grandes tranches caresse les papilles. Tout en délicatesse, ce saumon d'Écosse offre un doux mélange de croquant et de

fondant et un équilibre parfait entre sel, notes discrètes de fumé et saveurs marines.

Le + : tout chez lui nous met en appétit.

Le - : assez cher quand on est nombreux.
18,40 € les 160 g, boutiques Comtesse du Barry.

DELPEYRAT Discret

Une saveur très douce (un peu trop pour certains) pour ce saumon élevé en Irlande, décongelé et fumé au bois de chêne en France. Peu salée, tranchée à la main, sa chair tendre et fondante est parfaite pour la découverte ou pour un apéritif léger.



Le + : le léger fumage souligne la note marine.

Le - : tranches assez difficiles à séparer.

7 € les 120 g, en grandes surfaces.



SÉLECTION CARREFOUR Classique

Un saumon élevé lentement dans les eaux norvégiennes, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Bien charnues, les belles tranches sont à la fois fermes

et tendres, peu grasses mais fondantes. Une saveur agréable, facile à marier.

Le + : bon rapport qualité-prix.

Le - : "grandes tranches" pas si grandes !
3,65 € les 80 g, enseignes Carrefour.



SAFA Caractère

Pêché en mer Baltique, ce saumon sauvage offre une chair de poisson "sportif", à la

fois ferme et moelleuse, et une saveur typée qui rappelle celle des petits harengs et des sprats dont il s'est nourri. Un saumon blanc de haute qualité, apprécié des connaisseurs.

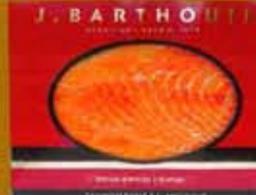
Le + : explication simple et claire du produit.

Le - : sa couleur qui déroute.

19 € les 160 g, épicerie fines et vente en ligne.

J. BARTHOUIL Gourmand

Un fumage à l'ancienne d'au moins 20 h au bois d'aune et un filetage manuel pour ces grandes belles tranches de saumon de Norvège aux nervures blanches régulières bien marquées. Une saveur équilibrée, peu salée, et beaucoup de fondant.



Le + : fumage délicat.

Le - : un peu suintant.

10,75 € les 120 g, chez J. Barthouil.



LABEYRIE Boisé

Un saumon élevé au nord de la Norvège. De belles tranches peu grasses, à la texture fine et homogène, qui

fondent bien en bouche. Salée à souhait, la note saumonée délicate gagne à être servie sur des blinis avec du citron ou de la crème.

Le + : service facile grâce à des intercalaires pratiques, bien visibles.

Le - : saveur un peu masquée par le fumage.
6,60 € les 130 g, en grandes surfaces.