



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Conseils d'utilisation pour le saumon sauvage d'Alaska

Saumon rouge «Sockeye», fumé à froid

Canapé, bagel, mousse, quiche, en fines lamelles sur une salade, dans des œufs brouillés, des sushis ou comme sauce à spaghetti

Saumon rouge «Sockeye», cru

Cuit à la vapeur, poché, grillé, burger au saumon, risotto au saumon, garniture de pâtes, carpaccio de saumon, sushi

Important: Enlevez d'abord les bavures et la peau

Saumon rouge «Sockeye», fumé à froid et séché à l'air

À l'apéritif, coupé en petits cubes ou en lanières, en garniture, rôti aux noix par exemple sur la salade de noix, le chou-fleur, les pommes de terre ou les rutabagas, les tresses de saumon (au lieu du bacon)

Important: Enlevez d'abord la peau

Saumon rouge «Sockeye», gravé

Tatar, smörrebröd au saumon gravé, en fines lamelles sur salade, roulade de saumon sauvage, sushi, avec des œufs de Pâques

Saumon royal «Kings», fumé à chaud

Coupé en cubes à l'apéritif, plumé sur une salade de noix, trempette au saumon sauvage, garniture pour un strudel au saumon sauvage, traité comme une pâte à tartiner au saumon sauvage