

Saumon Sauvage d'Alaska



ALASKA A LA CARTE AG

www.alaska-wildlachs.ch

Saumon Sauvage d'Alaska

Grâce à une gestion durable des pêcheries les espèces ne sont pas en danger. De par son approche précautionneuse de la gestion de la ressource, l'Alaska est devenu un modèle mondial.

Les 5 espèces de saumons sauvages naissent dans les eaux pures et froides d'Alaska. Ils migrent vers l'Océan, parcourant librement des milliers de kilomètres en s'alimentant naturellement, pour revenir mystérieusement après plusieurs années se reproduire et mourir sur le lieu où ils sont nés.

De ces saumons sauvages qui remontent les rivières les pêcheurs professionnels d'Alaska ont le droit de pêcher max. 20%. Les amateurs et les ours pêchent environ 1–2%.



Notre
fournisseur

Trapper's Creek Smoking Company Anchorage, Alaska, est notre fournisseur attitré. Cette société suisse garanti un **fumage, traitement et conditionnement** impeccable et exacte ainsi un transport sûr en Suisse de tous les produits congelés. Tous les saumons sauvages sont certifiés RFM et sont traités selon les règles stricte de KSA.



Saumon sauvage / «sockeye» fumé		Poids	p/100 g	sfr.
100	Saumon rouge-portion, fumé, coupé	100 g	14.50	14.50
105	Saumon rouge-portion, fumé, coupé	250 g	13.20	33.00
110	Saumon rouge-portion, fumé, coupé, long board	500 g	13.00	65.00
111	Saumon rouge-portion, fumé, coupé, medium board**	500 g	13.00	65.00
115	Saumon rouge-filet, fumé, coupé	750 g	12.40	93.00
125	Saumon rouge-filet, fumé, non coupé	700–950 g	11.20	
130	Saumon rouge-filet, fumé, non coupé	400–700 g	11.20	
140	Saumon rouge-filet, fumé, sans arête de poisson, non coupé	300–500 g	18.00	
155	Spaghetti-saumon, fumé, non coupé (tranches de saumon)	250 g	5.40	13.50

* Medium Board: Cette taille s’adapte à un petit congélateur.

Saumon sauvage / «sockeye» cru		Poids	p/100 g	sfr.
145	Saumon rouge-portion, graved, coupé	100 g	14.50	14.50
150	Saumon rouge-portion, graved, coupé	250 g	13.20	33.00
200	Saumon rouge-filet, cru, non coupé	500–950 g	8.50	
210	Saumon rouge-portion, cru, non coupé	200–400 g	8.60	

art. 100–115



Saumon sauvage / «sockeye» fumé, séché à l'air		Poids	p/100 g	sfr.
179	Bâtonnets de saumon rouge	100 g	15.00	15.00

Nouveau Saumon sauvage / «sockeye» cru en croûte		Poids	p/100 g	sfr.
225	Saumone rouge en croûto (finition: à cuire au four)	250–350 g	9.15	

Saumon sauvage «Kings» fumé, séché à l'air		Poids	p/100 g	sfr.
280	Salmon «Jerky regular» (nature)*	1oz/28 g	17.50	4.90
281	Salmon «Jerky peppered» (poivre)*	1oz/28 g	17.50	4.90
282	Salmon «Jerky teriyaki» (asiatique)*	1oz/28 g	17.50	4.90

* Ce produit ne doit pas être réfrigéré.

Saumon sauvage «Kings» fumé chaud		Poids	p/100 g	sfr.
221	Saumon roi-portion, nature, non coupé	225–450 g	11.00	
222	Saumon roi-portion, assaisonnée, non coupé	225–450 g	11.00	

Saumon sauvage «Kings» cru				
220	Saumon roi-portion, cru, non coupé	250–400 g	8.60	



Saumon sauvage d'Alaska – Idéescadeaux



art. Premium

Classic

1 plaque de saumon sauvage «sockeye» 500 g, fumé, tranché
sfr. 68.00*

Premium

1 plaque de saumon sauvage «Sockeye» 250 g, fumé, tranché
1 bouteille de vin blanc (5 dl) ou
1 bouteille de champagne (3,75 dl)
sfr. 53.00* (avec vin blanc)
sfr. 59.00* (avec champagne)

Deluxe

1 plaque de saumon sauvage «Sockeye» 500 g, fumé, tranché
1 bouteille de vin blanc (7,5 dl)
sfr. 107.00*

* boîte en carton ondulé noir inclus, carton pour mailing pas inclus



Exclusive

- 1 plaque de saumon sauvage «Sockeye» 500 g, fumé, tranché
- 1 bouteille de champagne «Vincent Perserval» (7,5 dl)
- 1 boîte de mousse au raifort (50 ml)

sfr. 119.00*

VIP

- 1 plaque de saumon sauvage «Sockeye» 500g, fumé, tranché
- 1 bouteille de champagne «Vincent Perserval» (7,5 dl)
- 1 dose en verre de caviar (100 g)
- 1 boîte de mousse au raifort (50 ml)

sfr. 149.00*

art. Exclusive

* boîte en carton ondulé noir inclus, carton pour mailing pas inclus

Chèques-cadeaux
avec le montant
souhaité possible



Flétan / Halibutt / King Crabs / Caviar-Saumon sauvage

	Poids	p/100 g	sfr.
275 Flétan-portion, cru, non coupé	250–400 g	12.90	
251 King crab Legs (Leg à 150–300 g) disponible dans boîtes avec 2.25 kg*	2.25 kg	17.40	391.50
LKA Caviar-Saumon sauvage meilleure	100 g		32.00

* prix variable saisonnière

Produits de saumon sauvage divers / Mousse au Raifort

	Poids	p/100 g	sfr.
500 Fromage à la crème avec saumon sauvage	200 g	7.50	15.00
501 Mousse de saumon sauvage	200 g	7.50	15.00
502 Saucisses grillées au saumon sauvage	4 pces/300g	9.80	
503 Pâté de saumon sauvage	200–300 g	8.80	
504 Ravioli-Saumon sauvage	200 g	4.90	9.80
505 Croissant au saumon sauvage	10 pces	3.25	13.00
506 Mousse au Raifort	1x 50 ml		2.90
507 Flûtes au saumon sauvage	200 g	4.95	9.90
509 Burger de saumona sauvage Nouveau	2 pecs/240–300 g	4.80	



art. 504

Les 5 espèces de saumon sauvage d'Alaska



Saumon Sauvage Rouge ou Sockeye

Le saumon le plus apprécié – riche en Omega 3 à la couleur naturelle et éclatante en fait l'un des saumons sauvages fumés les plus appréciés en Europe.



Saumon Sauvage Royal ou King

Le saumon le plus gros des 5 espèces et le rêve de chaque pêcheur. Sa chair est appréciée pour des grillades et fumé à chaud.



Saumon Sauvage Argenté ou Coho

Le saumon le plus apprécié des pêcheurs à la mouche – le combattant. A l'utilisation semblable au Sockeye.



Saumon Sauvage Keta ou Chum

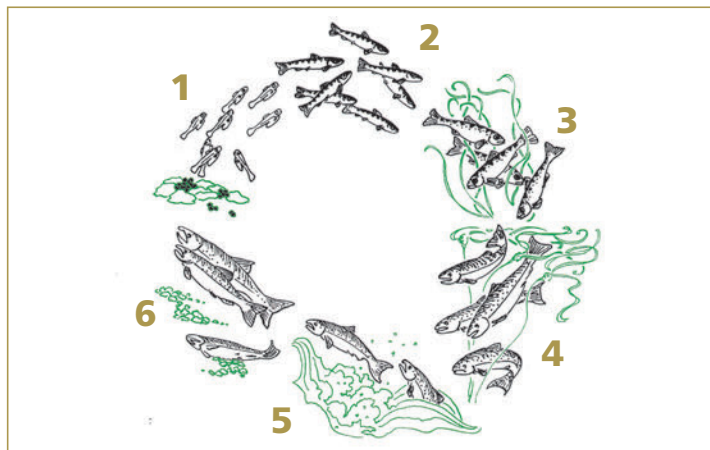
Le saumon est très apprécié car les œufs sont mondialement connus pour leur grosseur et leur qualité. Il est utilisé par les Inuit pour le séché à l'air et comme produit énergétique en hiver.



Saumon Sauvage Humpy ou Pink

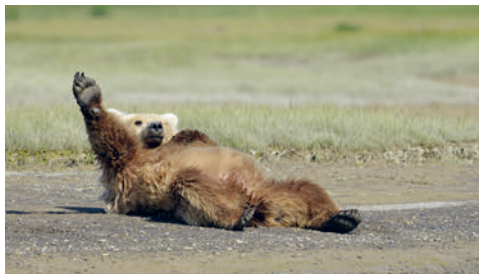
Le saumon le plus petit. Sa chair rose et maigre est facilement transformable en conserve.

Le cycle de vie du saumon sauvage



- 1 Les œufs du saumon incubent et éclosent dans le gravier au fonds des rivières. Au printemps, les alvins à peine éclos émergent du gravier et commencent leur Voyage.
- 2 Certaines espèces de saumons migrent directement des rivières vers la mer, alors que d'autres passent une à trois années dans des eaux douces des rivières et des lacs.
- 3 Dans l'océan, les jeunes saumons mangent du plancton et des petits poissons, tout en échappant aux prédateurs tels que les oiseaux, les phoques, les baleines et autres poissons.
- 4 Les saumons d'Alaska parcourent des milliers de kilomètres. Selon l'espèce il leur faut 2 à 4 ans pour atteindre l'âge adulte dans les riches eaux froides de l'Océan Pacifique Nord.
- 5 En été, l'instinct des saumons les fait retourner vers les rivières où ils sont nés.
- 6 La femelle saumon creuse un nid dans les parties les plus propres du lit du fleuve puis choisit un mâle pour fertiliser ses œufs alors qu'elle les dépose dans le gravier. Tous les saumons d'Alaska meurent après avoir frayé une fois dans leur vie.

Alaska à la Carte AG empfiehlt für Ihre Individualreise...



Alaska/Yukon | Kanada | USA | Island | Skandinavien | Angelreisen

Was vor 25 Jahren mit der Organisation von Alaska-Reisen begonnen hat, ist heute Schinoo Tours. Unser Herz schlägt für Nordamerika, Island und Skandinavien. Diese Destinationen bereisen wir seit Jahren persönlich und kennen viel Schönes und Interessantes abseits der bekannten Pfade und Masse. Unsere langjährige Zusammenarbeit mit unseren Partnern vor Ort garantiert Professionalität und Sicherheit. Auf einem Spaziergang durch unsere Homepage finden Sie viel Inspirierendes.

Unser Service für Ihre Individualreise:

Reiseberatungen auf Voranmeldung (auch abends) oder online
Routing und Organisation Ihrer Reise von A-Z, auf Wunsch inkl. Roadbook



wo dein Herz Freudensprünge macht

Schinoo Tours GmbH, CH-3612 Steffisburg

welcome@schinootours.ch | www.schinootours.ch | Telefon 033 438 80 86



ALASKA A LA CARTE AG

Anja Wandfluh-Plüss
Nächstenacher 5
CH-3615 Heimenschwand
Tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch

Liste de prix détaillée
valable à partir de 1^{er} novembre 2024 Tous les prix incl. TVA

Dans la boutique en ligne www.alaska-wildlachs.ch