



# Auvergne Truites

Biologique élevées sur source

## Auvergne truites

Lieu- dit renlaigue  
63320 st diery

Massif du sancy

Théo benaiges  
Président

Tél: 04.73.96.77.81

Port : 06.70.44.32.90

mail :aquajime63@gmail.com

## Truite arc en ciel

Aquaculture Eau Douce : France Auvergne, Puy-de-dôme

Nom Latin : *Onchorynchus mykiss*

Composition : Truite Arc en Ciel Portion Vidée 200 gr : Chair blanche 3 à 5 Truites au kg. Conservation entre +0° et + 2° C, D L C 3 à 4 jours à réception.

Congélation possible à réception.

Pêche et préparation 12 h avant livraison.

## Truite fario

Aquaculture Eau Douce : France Auvergne Puy-de-dôme

Nom Latin : *Salmo trutta fario*

Composition : Truite Fario Portion Vidée 200/300 gr :

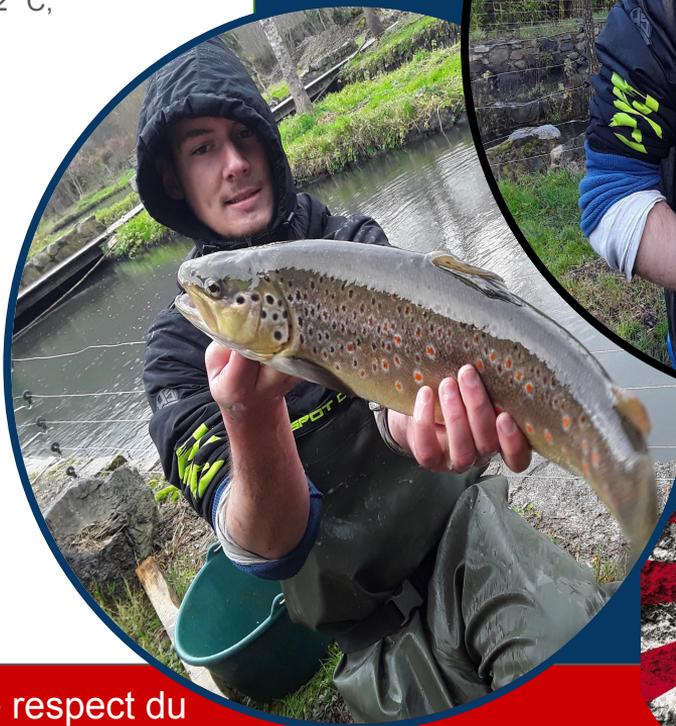
Chair blanche 3 à 5 Truites au kg.

Conservation entre + 2° et + 4°c.

DLC 3 à 4 jours à réception.

Congélation possible à réception.

Pêche et préparation 12 h avant livraison.



technique d'abattage comme ikijime dans le respect du bien être animal sont en place dans la pisciculture

# Produit saison de fêtes



## Fumées de truites

Les filets de truites fumées sont réalisés sur des truites arc en ciel d'un kilo et demi ou plus ou filets de fario de 250 g  
Ils sont ensuite salés aux gros sel et découpés en filet viendra plus tard la fumaison à froid par un fumage au bois d'hêtre naturel Pendant 7 à 8 heures vendu sous vide 75g à 150g

**Les oeufs sont récoltés et ensuite salés à la fleur de sel pour être stérilisés et ensuite mis en pot**

Oeufs de fario

à croquer la membrane épaisse pour une effusion de sensation

Oeufs d'omble de fontaine

Fondant avec un goût subtil en bouche de couleur jaune mimosa

Oeufs d'arc en ciel

Traditionnel oeuf de truite de couleur orangé et son goût de fraîcheur qui explose sous la langue



