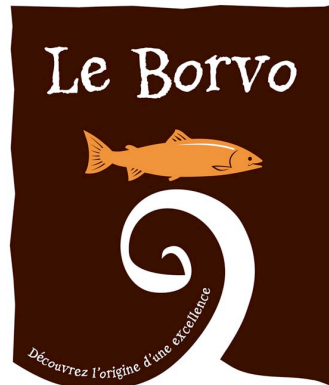


Maison Péligrino

9 rue du Marché, 06300 NICE
0493161213 - Livraison à Domicile



*Saumon Atlantique Fume Origine Norvège Plaque Traiteur 200g 24,00 €
A déguster seul ou en tête à tête (4 à 6 belles tranches de saumon fumé par plaque)*



*Saumon Atlantique Fume Origine Norvège Cœur De Filet 200g 24,00 €
Avec le cœur de filet de saumon fumé origine Norvège, vous aurez un produit doux en bouche, avec un fondant et un moelleux exceptionnel.*

Le cœur de filet de saumon fumé est un morceau exceptionnel, prélevé sur le muscle dorsal du saumon.

Vous pouvez le déguster simplement en le tranchant en lamelles épaisses (environ 0,5 cm) ou bien en dés, et vous pouvez également l'utiliser pour des recettes plus élaborées.



Saumon Atlantique Fumé Origine Ecosse En Dés 200g

Idéal pour les cocktails et apéritifs ou bien accompagnés d'une salade de mâche ou de légumes de saison.



Blinis Nature Sachet De 135g

Utilisez les mini-blinis à l'apéritif pour créer des canapés avec notre tarama ou notre saumon fumé.



Tarama Nature 90 G.

Voici un véritable tarama préparé à partir d'œufs de cabillaud fumés, sans colorant.



Sur commande :

Cœur De Filet De Saumon Fume Atlantique Origine Ecosse 200g

Le cœur de filet de saumon fumé est un morceau exceptionnel, prélevé sur le muscle dorsal du saumon.

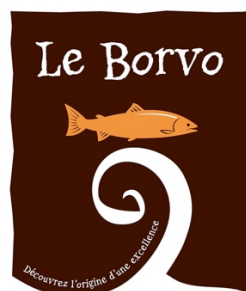
Vous pouvez le déguster simplement en le tranchant en lamelles épaisses (environ 0,5 cm) ou bien en dés, et vous pouvez également l'utiliser pour des recettes plus élaborées.



Saumon Atlantique Fume Origine Norvège Sans Peau De 650g ou 1kg

Nous vous proposons un saumon fumé Norvégien tranché machine sans peau et sans entame. La particularité du saumon Norvégien, c'est la texture de sa chair, plus fondante, et la finesse de son goût, plus doux.

Nous vous conseillons le saumon de 1kg pour environ 10 personnes (22/24 tranches) et le saumon de 650g pour 6 à 7 personnes (12/14 tranches)





DÉCOUVREZ L'ORIGINE D'UNE EXCELLENCE

Depuis plus de quarante ans, Le Borvo, créé et dirigé par Daniel Raymond, ancien chef cuisinier étoilé, possède et entretient un savoir-faire unique dans la production du saumon fumé, issu d'un procédé artisanal familial.

Travaillé d'une manière singulière et originale, le saumon fumé Le Borvo est le résultat d'une véritable recette culinaire et devient l'une des références dans le monde de la gastronomie européenne.

Fort de trente-cinq années d'expérience dans l'élaboration de plats cuisinés, terrines et tartinables, Le Borvo Traiteur, quant à lui, sublime le goût originel des grands classiques de la cuisine française sous forme de verrines sans additifs, sans colorants ni conservateurs.

Ce sont ainsi plus de soixante collaborateurs qui œuvrent au quotidien près d'Auxerre en Bourgogne, dans le plus grand respect des critères d'excellence, afin de se prévaloir d'être le fournisseur de nombreux établissements prestigieux et tables étoilées.