



ETAPES DE FABRICATION DU SAUMON « Le Martin Gourmet »



Arrivage, traçabilité



Filetage



Salage et
assaisonnement



Fumage



Séchage

Mise sous vide



Afin de vous garantir un produit de qualité et conforme aux normes d'hygiène et de traçabilité, Le Martin Gourmet procède au fumage de ses saumons chez ANDRI C situé à La Motte Servolex en Savoie.