Achill Island Salmon

Saumon fumé en direct de l'île d'Achill (côte ouest d'Irlande)

Le saumon provient exclusivement d'un **élevage bio** situé près de **l'île de Clare**, voisine de l'île d'Achill.

Ce lieu de pleine mer est soumis aux courants et marées garantissant une qualité particulièrement saine de l'eau. L'élevage répond à toutes les normes de l'élevage bio et est certifié par 4 organismes européens, dont Qualité France (groupe Bureau Veritas).

Pour plus d'information, voir :

http://www.marineharvestireland.com/product/about-marine-harvest-ireland-organic-salmon/ .

Le saumon est ensuite fumé par **l'entreprise familiale Keem Bay Fish Products**, établie dans un des villages de **l'île d'Achill**. Cette petite entreprise artisanale n'a pas aujourd'hui fait la démarche de certification bio nécessaire pour pouvoir faire figurer le label sur l'étiquetage, mais son travail de fumage n'impacte pas les qualités bio de l'élevage.

Le fumage est fait avec du bois de chêne, soit à froid pour donner le saumon **Fumé** traditionnel dont la chair n'est pas cuite et se découpe en tranches fines ou épaisses, soit à chaud pour donner un saumon fumé dit **Barbecue** dont la chair est rôtie et se détache en bloc ou miettes.

Vous pouvez voir Gerry Hassett, de Keem Bay Fish Products, dans ce court reportage télé sous : http://www.youtube.com/watch?v=4kyXTvatI_8 .

Keem Bay Fish Products propose les produits suivants à la vente :

- Saumon **Fumé** / **filet** entier (environ 1 kg à 1.3 kg)
- Saumon **Fumé** / **demi**-filet (environ 500 à 700 g)
- Saumon **Fumé** / **quart**-filet (environ 300 à 400 g)
- Saumon **Barbecue** / **filet** entier (environ 0.9 kg à 1.1 kg)
- Saumon **Barbecue** / **demi**-filet (environ 400 à 600 g)

Le saumon n'est pas vendu tranché. Il est emballé sous vide et se conserve au frigidaire environ 2 semaines pour le Barbecue, et 3 semaines pour le Fumé. Il peut être congelé sans problème. Une fois ouvert, il peut être conservé 1 semaine dans son emballage d'origine (à l'abri de l'air), mais garde le meilleur de son arôme dans les 3 premiers jours.

Le **prix est de 39 €/kg** pour tous les produits de **saumon**.

Keem Bay Fish Products propose aussi des **filets de maquereaux** pêchés en mer et **fumés** comme le saumon. Ils sont vendus en **paquet de 2 à 3 filets** emballés sous vide, pour un poids total d'environ 300g par paquet. Ces filets sont particulièrement goûteux et se mangent facilement en entrée, seuls ou mélangés à une salade verte, des tomates ou des pommes de terre.

Le **prix est de 8,5 €/paquet** de maquereaux.

Nous proposons des **commandes groupées** pour minimiser les frais de port, environ toutes les 6 semaines sur Toulouse, en dehors des vacances scolaires.

La **prise de commande** se fait suite à une annonce par mail diffusée par la Commission des Achats Collectifs du CE de votre entreprise, et les personnes intéressées nous répondent individuellement **par retour de mail** en précisant les quantités souhaitées selon les produits.

Le **transport** est assuré en **camion frigorifique** depuis Achill Island, et nous organisons la distribution sur les lieux de votre entreprise dans les locaux désignés par le CE.

Le **paiement se fait à la livraison**, en **espèces ou par chèque à l'ordre de BRADAN ACLA**.

Coordonnées pour nous contacter: 06 71 43 35 63

Laure Boutemy
laure_boutemy@hotmail.com

Sean Lynch
achill.island.salmon@gmail.com