SALMOïKA

L’excellence d’un savoir-faire ancestral

Notre histoire

Société créée en 1992, élaborant dans son site à Cannes, un saumon fumé haut de gamme de tradition artisanale.

Les saumons sont produits exclusivement à partir de l'espèce "Salmo salar" (ou "saumon de l'Atlantique") et sont sélectionnés dans des fermes en Norvège ou en Écosse. Des critères de sélection sont retenus, et nous assurons une qualité de matières premières irréprochable.

Leur alimentation est rigoureusement surveillée et est constituée de produits marins et céréaliers exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et d'hormones.

Les saumons sont abattus sur le lieu de pêche, mis en glace et acheminés dans nos locaux à Pégomas, dans le bassin Cannois, où ils sont ensuite transformés en respectant les méthodes traditionnelles depuis plusieurs décennies.

Le saumon Salmoïka est garanti sans aucun additif, comme sa saveur garanti une qualité exceptionnelle.

La transformation

Le filetage

Le processus commence par le grattage et l'étêtage du saumon, suivi d'un rinçage à l'eau claire. Les filets sont ensuite traités avec soin et acheminés vers la salle de salage, où ils sont délicatement salés au sel sec, à la main, en ajustant la quantité en fonction de leur épaisseur.

Le salage

Les filets, salés manuellement directement sur la grille, reposent pendant plusieurs heures dans une chambre froide. Une fois le sel intégré, les filets sont délicatement rincés. Cette méthode de salage à sec confère au saumon une saveur délicate et raffinée.

Le fumage

Le saumon subit un processus de fumage traditionnel au bois noble, d'une durée de 18 à 24 heures, ajusté en fonction de la taille, à une température maintenue en dessous de 20°C. Le saumon est toujours fumé à plat, préservant ainsi l'intégrité de la matière première sans la détériorer.

La transformation

L’affinage

Suite au processus de fumage, le saumon est soumis à une phase d'affinage.

Cette étape se déroule entre 0 et 2°C, sur une période de 2 à 4 semaines, en fonction de la taille de la matière première. Les filets sont ensuite soigneusement parés et épilés.

Le tranchage

Avant d'être tranché, le saumon est préalablement débarrassé de la peau issue du fumage ainsi que des éventuelles marques d'hématomes.

La découpe s'effectue manuellement, avec une précision remarquable, pour obtenir des tranches d'une finesse optimale. Le trancheur, véritable spécialiste, sait choisir l'angle de coupe idéal en fonction de la forme et de l'épaisseur spécifique du filet.

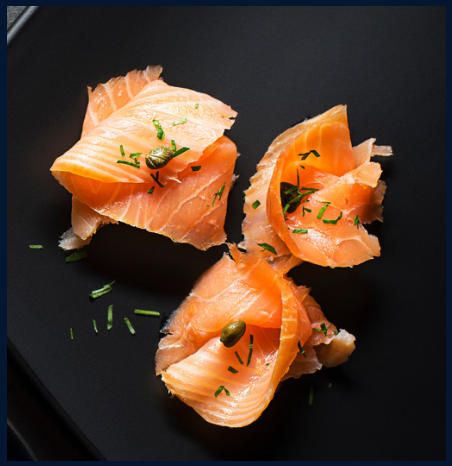
À Pégomas, notre équipe dévouée réalise avec soin et qualité le processus artisanal de transformation du saumon. Chaque étape est effectuée avec une attention particulière.

Notre engagement envers l'artisanat assure non seulement un saumon de première qualité, mais également une expérience culinaire raffinée pour nos clients.

Les gammes

La gamme “Salmoïka”

Elle regroupe des produits haut de gamme d'une découpe manuelle minutieuse par nos artisans. Chaque produit est dépourvu de matières grasses indésirables et d'imperfections visuelles. Conditionnés de manière élégante sur des plaques, ces produits offrent une expérience culinaire raffinée, réalisable avec du saumon norvégien, écossais ou féroïen certifié Label Rouge.



La gamme “Baïkal”

Elle regroupe des produits tranchés à la machine, présentant une découpe moins délicate que la gamme "Salmoïka". Elle se positionne comme une option intermédiaire, répondant aux exigences du marché des saumons traditionnels. Parfaitement adaptée pour la création de compositions à base de saumon fumé, cette gamme peut être confectionnée à partir de saumons norvégiens ainsi que de truites de Norvège.

STURIA
STURIA
STURIA
CAVIAR
CAVIAR
OSEZ LE CAVIAR FRANÇAIS !

Les gammes

La gamme “Caviar”

Grâce à notre partenariat avec la marque Sturia, nous sommes fiers de proposer l'un des meilleurs caviars d'esturgeon sur le marché. Sturia se distingue en élaborant un caviar de qualité supérieure tout en respectant l'environnement et le bien-être des poissons. En tant que premier producteur de caviar en France, Sturia incarne une philosophie axée sur le savoir-faire et la durabilité.

Notre sélection de caviars comprend des marques élevées en France, telles que Sturia Classic, Sturia Vintage, et Sturia Grand Chef. Nous offrons également des options internationales, notamment Sturia Prestige et Sturia Oscietra. Le conditionnement de notre caviar est disponible en boîtes de 15, 30, 50, 100, 125, 250, et 500 grammes. Il est important de noter que le poids des boîtes de caviar peut varier en fonction des saisons et des différentes marques de la gamme Sturia.

Les produits

Nous vous proposons différents produits selon vos besoins :

- Coeurs de saumon (dos)
- Prétranchés main
- Bandes entières
- Lanières
- Sachets traiteurs
- Prétranchés machines
- Caviar

Il existe une gamme Kasher fabriquée selon les normes en vigeurs.

Nous pouvons également vous proposer une gamme sur mesure avec un conditionnement grammé selon vos souhaits.

Salmoïka
Votre distributeur de saumon et caviar
409 rue Honoré Ravelli - Route de la Fénerie
06580 PEGOMAS
Tel : + 33 (0)4 97 05 05 45
salmoika@balicco.com