

MOWI®

MOWI SUPREME, le saumon d'excellence au service des Chefs

À l'occasion du SIRHA, du 19 au 23 janvier prochain à Lyon, MOWI met à l'honneur sa gamme MOWI SUPREME. Une gamme premium, qui propose le meilleur du saumon norvégien au service des Chefs, pour des plats d'exception.

Chez **MOWI**, l'ambition de l'excellence commence en 1964 lorsque Thor Mowinckel, le fondateur de la marque, pose avec passion les bases d'une aquaculture durable pour une qualité unique. Cette quête du goût avant tout, conduit le pêcheur à sélectionner des saumons robustes et forts, avec la certitude que la chair sera ainsi plus savoureuse et fondante. Les premiers saumons **MOWI** étaient nés. Depuis, à chaque génération, les meilleurs saumons deviennent les reproducteurs de la prochaine, assurant ainsi la qualité incomparable de la lignée de saumon **MOWI**.

Ce saumon unique au monde, nous lui offrons du temps pour bien grandir et de l'espace pour se déplacer librement avec en moyenne

1... 99...
%

%

Et parce que l'alimentation joue un rôle clé sur le goût, **MOWI** propose une alimentation unique riche en céréales, minéraux et vitamines. Notre métier d'éleveur de saumon, nous l'exerçons avec le même soin extrême de l'œuf à l'assiette.

Cette exigence constante à chaque étape, c'est la condition de l'excellence. Cette maîtrise parfaite nous permet de vous offrir ce saumon d'exception, sa texture ferme et marbrée, sa couleur intense et sa saveur unique.

La gamme de produits frais **MOWI SUPREME** a été spécialement conçue pour répondre aux besoins des chefs : Pré - rigor, préparé en filet, moins de 2 heures après l'abattage pour garantir la meilleure texture, ils sont ensuite désarêtés, écaillés et les parties les moins nobles du saumon ont été écartées. Filet royal, Magnum ou encore Kubes, la gamme propose différentes découpes pour s'adapter parfaitement aux besoins de chaque recette de Chef et laisser libre court à la créativité.



Côté fumé, la gamme **MOWI SUPREME** apporte une différenciation supplémentaire pour offrir l'excellence. Chaque saumon est sélectionné méticuleusement après avoir profité d'une année supplémentaire en mer et d'une alimentation encore plus riche en nutriments. Et pour renforcer l'expérience gustative, le saumon est fumé à la ficelle au bois de hêtre selon la méthode traditionnelle grâce au savoir-faire des maîtres fumeurs **MOWI**. Il est ensuite affiné plusieurs heures pour laisser les saveurs imprégner la chair et offrir ce goût unique. Proposé en Filet Royal entier ou long slice, voir découpes premium en Magnum ou en Dos selon les envies des Chefs.

Alors, laissez-vous inspirer par la gamme **MOWI SUPREME**.

Prêts à goûter à l'excellence ?