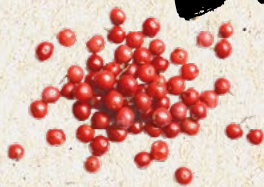


ÉLEVEUR

DE SAUMON

DEPUIS 1964





LE MEILLEUR DU SAUMON
EN DIRECT DE NOS
ÉLEVEURS

GOÛT
FRAÎCHEUR
QUALITÉ
TRAÇABILITÉ



MOWI, EN DIRECT DES ÉLEVEURS

Alors que 8 Français sur 10¹ se disent intéressés par les problématiques liées à l'alimentation, il n'a jamais été aussi essentiel d'appréhender le contenu de nos assiettes. Qualité, transparence, durabilité... les attentes des consommateurs se renforcent et tendent aujourd'hui vers la valorisation de marques engagées. Et vers des acteurs de l'alimentation qui répondent aux enjeux sociétaux et environnementaux d'aujourd'hui et de demain, en plaçant l'excellence et la confiance au cœur de leurs valeurs.

Des valeurs qui font écho à celles portées par Mowi depuis sa création en 1964. Aujourd'hui leader mondial du saumon d'élevage, Mowi a développé un mode de production durable dans le respect de l'espèce, de l'environnement et de la biodiversité avec comme ambition

de replacer le saumon d'élevage au centre des assiettes. La célèbre marque norvégienne restaure ainsi la confiance des Français dans ce produit d'exception en garantissant une chaîne de production aussi transparente que vertueuse, de ses eaux cristallines originelles jusqu'à nos tables.

Et parce que les saumons MOWI proviennent directement des fermes de la marque et de ses éleveurs, ils disposent d'un goût et d'une texture incomparables ! En sélectionnant les meilleurs saumons et en les préparant dans ses ateliers en France, sans aucun intermédiaire, MOWI offre ainsi aux Français...

...LE MEILLEUR SAUMON,
AU MEILLEUR GOÛT.

NYT MATEN DIN² !



1. Étude IFOP « Les Français et l'alimentation » - Janvier 2022
2. Bon appétit !



LA CULTURE SAUMON DANS LE SANG



La Norvège, patrie historique du saumon, a vu naître **MOWI** en 1964. Fière de ses origines et depuis toujours rompue aux méthodes d'élevage, la marque jouit d'une expertise ancestrale mêlée à un savoir-faire unique. Le tout, lui permettant de proposer des saumons d'une qualité gustative exceptionnelle. Et si les saumons **MOWI** sont aussi succulents, c'est parce qu'ils sont élevés par des éleveurs passionnés, exigeants et soumis à un cahier des charges strict à chaque étape.

CAR QUI MIEUX QU'UN ÉLEVEUR POUR OFFRIR LE MEILLEUR SAUMON ?

DU TEMPS POUR BIEN GRANDIR

Nés au cœur des Fjords norvégiens ou dans les Lochs écossais et irlandais, les saumons **MOWI** passent entre 18 et 24 mois en pleine mer, dans le respect de leur cycle naturel de développement. Ces bassins profitent d'un système d'aquaculture responsable utilisant la force naturelle des courants pour assurer le renouvellement des eaux.

DE L'ESPACE POUR NAGER

Les saumons **MOWI** grandissent ainsi à leur aise et évoluent en toute liberté grâce à un ratio par bassin de 97,5% d'eau pour 2,5% de poissons. Des conditions d'élevage qui respectent avant tout le bien-être de l'espèce !

UNE NOURRITURE CONTRÔLÉE

Avantage incontestable de l'élevage, la nourriture des saumons **MOWI** est « faite maison », garantissant ainsi une nourriture sans OGM, et nettoyée de la majorité des traces de polluant pouvant être présents dans les aliments marins destinés à l'alimentation des saumons.

UNE SÉLECTION RIGOREUSE

Un excellent saumon dans l'assiette est avant tout un excellent saumon dans les bassins ! Grâce à ses éleveurs, **MOWI** sélectionne ainsi les meilleurs saumons à envoyer dans ses ateliers de transformation français, où ils sont ensuite minutieusement préparés.

TRAÇABILITÉ ET FRAÎCHEUR COMME POINTS FORTS

Avec une chaîne de production en direct des éleveurs vers les ateliers, **MOWI** garantit une fraîcheur et une transparence optimales à ses consommateurs, des fermes à l'assiette !

LA DURABILITÉ AVANT TOUT

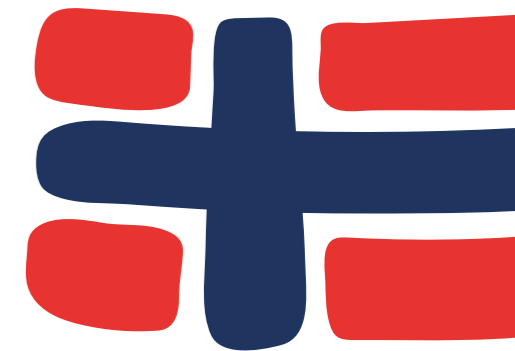
Enfin, **MOWI** développe de nombreuses initiatives dans le but de réduire son empreinte environnementale : réduction des émissions de gaz à effet de serre, recyclabilité totale de ses emballages plastiques à 2025, préservation des océans et des ressources d'eau douce... Une démarche d'engagement ancrée dans les valeurs de la marque.

MOWI, éleveur le plus responsable pour la 3ème année consécutive.

En 2021, **MOWI** a été élu « éleveur le plus responsable » par le Coller FAIRR Protein Producer Index. Une troisième récompense pour la marque, qui illustre parfaitement ses nombreux engagements pour un saumon aussi gourmand que durable.



AUTHENTIQUE, BRUT, SAUVAGE, NORVÉGIEN...

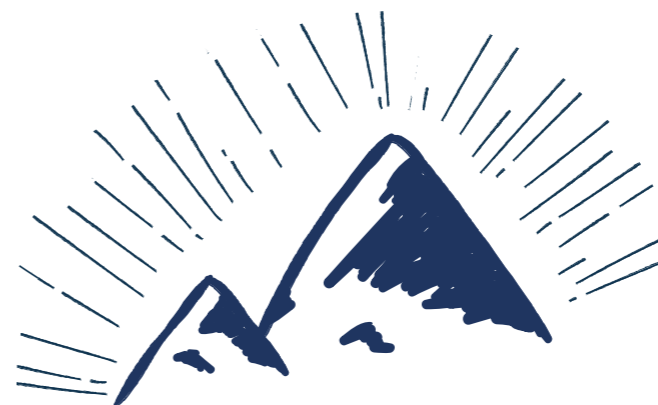


PARLERIONS-NOUS DU SAUMON MOWI ?

On pourrait s'y méprendre, mais non c'est bien Kristofer Hivju, le nouvel ambassadeur de la marque !

MONDIALEMENT CÉLÈBRE POUR SON RÔLE DE TORMUND DANS LA SÉRIE GAME OF THRONES, KRISTOFER HIVJU EST LE HÉROS SCANDINAVE PAR EXCELLENCE.

Direct et entier, l'acteur est le porte-parole idéal pour exprimer toute la singularité du saumon d'exception **MOWI** et présenter ses indéniables qualités gustatives... mais pas que ! Également amoureux de son pays d'origine et sensible aux causes environnementales, Kristofer Hivju a retrouvé en **MOWI**, des valeurs communes qui font de ce partenariat, un succès sensé.

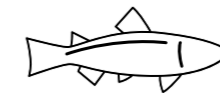




LE SAUMON FUMÉ QUI A TOUT BON

Fraîchement débarqué des fermes d'élevage, le saumon MOWI est prêt à être préparé avec soin dans les ateliers français de la marque. Et pour le saumon fumé, c'est en Bretagne que ça se passe, dans le tout nouvel atelier hyper-innovant de Landivisiau !

Un parcours en 7 étapes pour sublimer la matière première



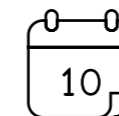
- 1 Après la rigoureuse sélection effectuée par les éleveurs, les saumons arrivent en France où seuls les meilleurs filets sont sélectionnés. Extra frais et jamais congelés, ils sont préparés sans arête et sans tâche.



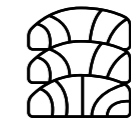
- 2 Ils sont ensuite salés selon la tradition au sel sec, sans aucune injection d'eau salée !



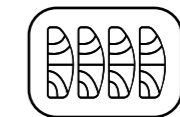
- 3 Vient l'étape de la fumaison : pendant plusieurs heures, les saumons sont fumés lentement et naturellement à une température et une humidité contrôlées. Le plus ? De vrais copeaux de bois de hêtre pour conserver l'authenticité des arômes.



- 4 S'en suivent quelques jours d'affinage pour équilibrer les saveurs et laisser la fumée se répartir de manière homogène.



- 5 Garantis jamais congelés, les filets sont finalement tranchés frais permettant de conserver une chair de qualité et d'offrir une texture homogène et tendre en bouche. Une technique unique et délicate mais MOWI ne fait pas de compromis sur l'excellence !



- 6 Enfin, les succulentes tranches sont emballées dans une barquette en carton dont le fourreau est en carton FSC. Un nouveau packaging qui fait la part belle au produit, pour un saumon qui n'a rien à cacher !

Les saumons fumés MOWI élevés en Norvège et Écosse sont certifiés ASC, garantissant ainsi une aquaculture responsable dans le respect de l'espèce, de l'environnement et de la biodiversité. Tandis que les saumons irlandais sont soumis au cahier des charges de l'aquaculture biologique.

AU MENU...

DU SAUMON FUMÉ EN DIRECT DES ÉLEVEURS

Qu'il vienne de Norvège, d'Écosse ou d'Irlande, le saumon fumé MOWI est tout d'abord un excellent saumon ! Élevé avec le plus grand soin dans les eaux cristallines des Fjords ou limpides des Lochs, il est ensuite préparé avec un savoir-faire d'excellence dans l'atelier de fumaison breton de la marque.

Quelques soient les envies, il y en aura pour tous les goûts avec MOWI !

SAUMON FUMÉ
NORVÈGE



Un goût d'exception,
tendre et fondant

4 tranches - 130g
PMC2*: 6,49 €

SAUMON FUMÉ
ÉCOSSE



Un goût unique,
intense et équilibré

4 tranches - 120g
PMC*: 6,89 €

SAUMON FUMÉ
Bio



Un goût authentique,
ferme et moelleux

4 tranches - 110g
PMC*: 6,99 €

UN DES SEULS SAUMON
BIO JAMAIS CONGÉLÉ
DU MARCHÉ

ON SE DONNE DU MAL
POUR ÉLEVER NOS SAUMONS
MAIS À L'ARRIVÉE
ÇA VAUT LE GOÛT !

PREMIER SAUMON
ÉCOSSE ASC
DU MARCHÉ



*PMC : Prix Marketing Conseillé



TARTELETTES SAUMON FUMÉ

ET SA CHANTILLY

Préparation : 20 mn | Pour 16 tartelettes

- 4 tranches de saumon fumé MOWI
- 1 pot de fromage frais ail et fines herbes
- 20 cl de crème liquide 30%
- Ciboulette

Étape 1

Préchauffer votre four à 180°C
Étaler la pâte brisée et découper des ronds pour remplir 16 moules à tartelettes. Faire cuire les tartelettes 10 à 12 min au four en surveillant la cuisson pour qu'elles soient dorées. Retirer du four et laisser reposer.

Étape 2

Dans la cuve d'un robot, verser la crème liquide bien froide et 4 grosses cuillères à soupe de fromage frais Ail et Fines Herbes. Batta doucement pendant 1 minute pour mélanger la crème et le fromage puis monter la vitesse du robot et fouetter jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme. Préparer ensuite votre poche à douille et la remplir de la chantilly montée (cette étape peut également être réalisée à l'aide d'un batteur électrique ou au fouet).

Étape 3

Découper les tranches de saumon fumé MOWI en 4.

Étape 4

Sur chaque fond de tarte, déposer la crème chantilly à l'aide de votre poche à douille cannelée ainsi que le saumon fumé MOWI et quelques brins de ciboulette.



Bon appétit !

ENVIE D'UN APÉRO HORS NORME ?

MOWI LANCE SON SAUMON... PAS FUMÉ

C'est avec la volonté de surprendre les yeux et les papilles que MOWI a eu l'idée de concocter ces délicieux saumons pas fumés. Séché et mariné, ce saumon a l'aspect du saumon fumé mais sans le goût. De quoi étonner sa famille et ses amis avec ses saveurs délicates et subtiles, parfaites pour une entrée originale ou un apéritif renversant.

Alors prêts pour une expérience SEN-SO-RIELLE unique ?

ÉPICES DOUCES
BETTERAVE



Des saveurs riches et subtilement marinées à la betterave pour une couleur surprenante. Une texture incroyablement fondante.

4 tranches - 100g
PMC*: 5,49 €

GRAVLAX
ANETH &
BAIES ROSES



Une recette inspirée du Gravlax traditionnel. Délicieusement mariné dans un mélange de sel, sucre, aneth et baies roses. Une texture moelleuse à souhait.

4 tranches - 100g
PMC*: 5,49 €

POIVRE DOUX
HERBES
AROMATIQUES



Des saveurs décapées grâce aux mélanges d'épices douces et herbes aromatiques. Délicatement mariné pour accroître le goût en bouche. Et toujours, une texture délicieusement tendre.

4 tranches - 100g
PMC*: 5,49 €



GAUFRES APÉRITIVES SAUMON PAS FUMÉ BETTERAVE

Préparation : 30 mn

- 4 tranches de saumon pas fumé Betterave et épices douces MOWI
- 200 g de farine d'avoine
- 25g de vergeoise
- 25 cl de lait
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pot de crème d'Isigny®

Étape 1

Préparer la pâte à gaufres : dans un saladier (ou la cuve d'un robot), mélanger les ingrédients secs : farine d'avoine, vergeoise, levure et sel. Séparer le blanc du jaune et monter le blanc en neige.

Étape 2

Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la préparation, ainsi que le jaune d'œuf. Mélanger la préparation.

Étape 3

Verser le lait en plusieurs fois et bien remuer entre temps. Ajouter le blanc en neige en remuant délicatement à l'aide d'une maryse. Laisser reposer la préparation au frigo pendant une heure.

Étape 4

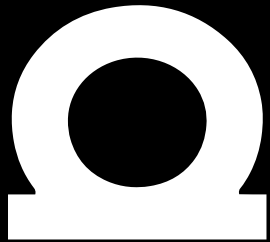
Huiler l'appareil à gaufre et verser votre pâte une fois que les plaques sont bien chaudes. Laisser cuire 3 à 4 minutes. Laisser refroidir les gaufres et les couper en 4 ou 6 selon leur taille.

Étape 5

Découper les tranches de saumon pas fumé MOWI en 4. Sur chaque morceau de gaufre, déposer une cuillère de crème d'Isigny® et le saumon pas fumé.



Vos gaufres apéritives sont prêtes : bonne dégustation !



MOWI®



LE MEILLEUR DU SAUMON
EN DIRECT DE NOS
ÉLEVEURS



CONTACTS PRESSE

Marie ANTOINETTE

RELATIONS PUBLICS

L'agence Marie-Antoinette

Charlotte Bande & Marine Rieubon
mowi@marie-antoinette.fr