



Choisir le saumon fumé



La couleur du saumon doit être uniforme. Les taches brunes doivent être rares et la bordure de tranche ne doit jamais être plus foncée.

Préférez les saumons fumés dont l'étiquetage précise : fumage au feu de bois, jamais congelé, tranché à la main et salé au sel fin et sec.

De plus, évitez les saumons où du sucre figure parmi les ingrédients.

