



A gift from the fjords. • Un cadeau des fjords.

## Gravad Lax

The clean, cold, glacial-fed waters in the fjords of Norway are home to some of the most flavourful salmon in the world. Salmon from this area near the Arctic Circle is unsurpassed in quality, taste, and nutrition.

Gravad Lax was developed as a Scandinavian alternative to smoked salmon. The salmon is cured using salt and sugar, then flavoured using fresh dill and white pepper – authentic Gravad Lax is never smoked. Gravad Lax has a delicate flavour and distinct texture, making it a rare treat whether delighting guests at home or in a restaurant. Often served as an appetizer, Gravad Lax makes a stunning appearance at the breakfast table or in salads. Our Norwegian Fjord Gravad Lax is a deliciously authentic Scandinavian experience.

## Gravad Lax

Les eaux froides et pures alimentées par les glaciers des fjords de la Norvège hébergent certains des saumons les plus savoureux au monde. Le saumon de cette région située près du cercle arctique offre une qualité, une saveur et une valeur nutritive exceptionnelles.

Le gravad lax est un substitut scandinave au saumon fumé. Le saumon est apprêté dans du sel et du sucre puis assaisonné d'un mélange d'aneth frais et de poivre blanc – le gravad lax authentique n'est jamais fumé. Grâce à sa saveur délicate et à sa texture distincte, le gravad lax est un délice rare qui épatera vos convives, à la maison ou au restaurant. Il est souvent servi comme hors-d'œuvre, mais il se démarque aussi au déjeuner ou dans les salades. Notre gravad lax Norwegian Fjord offre une expérience scandinave délicieusement authentique.



Bringing you the world's finest seafood. • Les meilleurs fruits de mer du monde.



# Norwegian Fjord

A gift from the fjords. • Un cadeau des fjords.



## Gravad Lax

### Key Features and Benefits

- Cured, packed, and frozen individually within days of arriving alive at the facility in Norway
- Cured, not smoked
- Vacuum sealed to preserve freshness
- Retail packs are pre-sliced from frozen for thinner slices
- Product of Norway
- Certified kosher by the Orthodox Union
- Easy preparation – just thaw and serve
- Exquisite appearance with a rich red colour and sprinkled with fresh dill

## Gravad Lax

### Caractéristiques et avantages clés

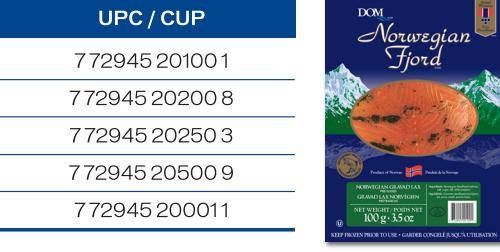
- Apprêté, emballé et surgelé individuellement dans les jours qui suivent son arrivée, vivant, à l'installation en Norvège
- Salé, non fumé
- Emballé sous vide pour en préserver la fraîcheur
- Les emballages vendus au détail sont prétranchés surgelés pour obtenir des tranches plus minces
- Produit de la Norvège
- Certifié casher par la Orthodox Union
- Préparation simple – il suffit de décongeler et servir
- Apparence exquise grâce à sa riche couleur rouge, saupoudré d'aneth frais

### Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 2 slices (50 g) / Par 2 tranches (50 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories</b> 110	
Fat / Lipides 7 g	11 %
Saturated / saturés 1.5 g	8 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 2 g	
Omega-6 / oméga-6 0.6 g	
Omega-3 / oméga-3 1.5 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 25 mg	
Sodium / Sodium 730 mg	30 %
Potassium / Potassium 170 mg	5 %
Carbohydrate / Glucides 1 g	1 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 1 g	
<b>Protein / Protéines</b> 10 g	
Vitamin A / Vitamine A	2 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	0 %
Vitamin D / Vitamine D	45 %

Code	Pack / Emballage	UPC / CUP
NSG100	30 x 100 g	7 72945 201001
NSG200	20 x 200 g	7 72945 202008
NSG250	16 x 250 g	7 72945 202503
NSG500	20 x 500 g	7 72945 205009
NSG1000	12 x 1kg	7 72945 200011



- Source of Omega-3 Polyunsaturates / Source de polyinsaturés oméga-3
- Excellent Source of Vitamin D / Excellente source de vitamine D
- Low in Saturated Fat / Faible en gras saturés
- Free of Trans Fat / Sans gras trans
- All-Natural Ingredients / Ingrédients entièrement naturels



To speak to a Sales Representative, contact us at:  
Pour parler à un représentant, contactez-nous à :

10 Golden Gate Court • Toronto, ON • Canada • M1P 3A5

1-416-265-3993 • 1-800-303-6904 • dom.info@dominternational.com • www.dominternational.com

