



Norwegian Fjord



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

Steelhead Salmon Portions

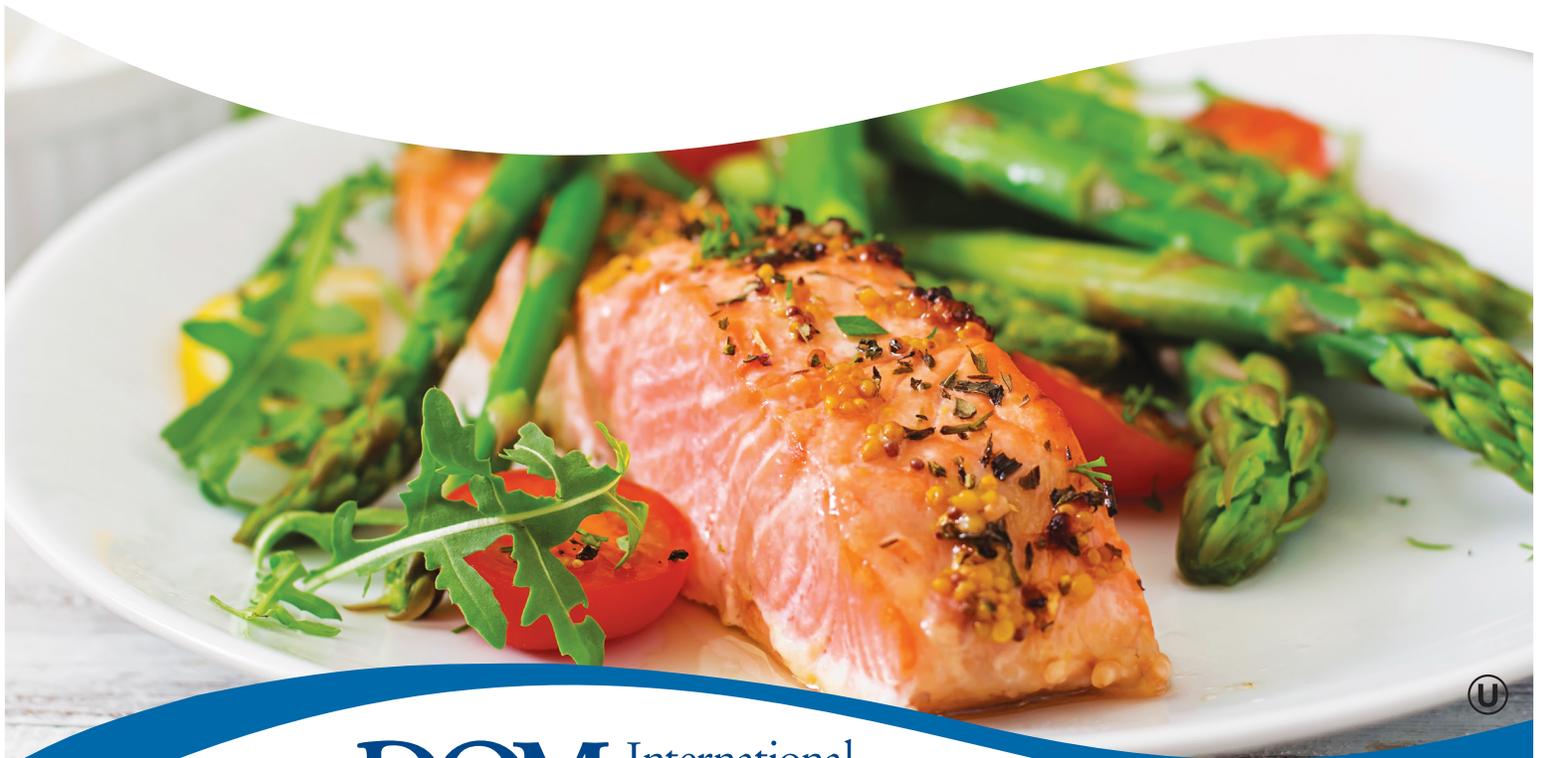
The clean, cold, glacial-fed waters in the fjords of Norway are home to some of the most flavourful salmon in the world. Salmon from this area near the Arctic Circle is unsurpassed in quality, taste, and nutrition.

Raised using sustainable farming methods, the Norwegian Fjord Steelhead and Atlantic Salmon are raised following Norway's time-honoured fishing traditions. Available in portions and fillets, they deliver smooth texture and moist, succulent flavour. The portions and fillets from this fine fish are truly a gift from the fjords.

Portions de saumon steelhead

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.

Nos saumons steelhead et de l'Atlantique Norwegian Fjord sont élevés selon des méthodes d'aquaculture durable, dans le respect d'anciennes traditions de pêche norvégiennes. Disponibles en portions et en filets, leur texture est veloutée et leur saveur, juteuse et succulente. Les portions et filets de ce poisson délicat sont réellement un cadeau des fjords.



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.



Steelhead Salmon Portions

Key Features and Benefits

- Packed, hand trimmed and frozen individually within days of arriving alive at the facility in Norway
- Vacuum sealed to preserve freshness
- Raised in sustainable farms with clean, cold, glacier-fed waters
- Product of Norway
- Raised without antibiotics
- Skin-on portions
- Certified kosher by the Orthodox Union
- Easy preparation – just broil, poach, bake, or barbecue from frozen or thawed state

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 piece (150 g)
pour 1 morceau (150 g)

	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Calories 340	
Fat / Lipides 25 g	33 %
Saturated / saturés 3.5 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Polyunsaturated / polyinsaturés 8 g	
Omega-6 / oméga-6 4 g	
Omega-3 / oméga-3 4 g	
Monounsaturated / monoinsaturés 12 g	
Carbohydrate / Glucides 1 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 29 g	
Cholesterol / Cholestérol 90 mg	
Sodium 85 mg	4 %
Potassium 500 mg	11 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0 mg	0 %
Vitamin D / Vitamine D 12 µg	60 %

*5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**
*5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**



- Source of Omega-3 & 6 Polyunsaturates / Source de polyinsaturés oméga-3 & 6
- Excellent Source of Vitamin D / Excellente source de vitamine D
- Good Source of Potassium / Bonne source de potassium
- Low in Sodium / Faible teneur en sodium
- All-Natural Ingredients / Ingrédients entièrement naturels

Portions de saumon steelhead

Caractéristiques et avantages clés

- Emballé, découpé à la main et surgelé individuellement dans les jours qui suivent son arrivée, vivant, aux installations en Norvège
- Emballé sous vide pour en préserver la fraîcheur
- Élevé dans des fermes aux pratiques durables dans des eaux froides et pures alimentées par des glaciers
- Produit de la Norvège
- Élevé sans antibiotiques
- Avec peau
- Certifié casher par la Orthodox Union
- Préparation simple – il suffit de le pocher, cuire ou faire griller congelé ou décongelé

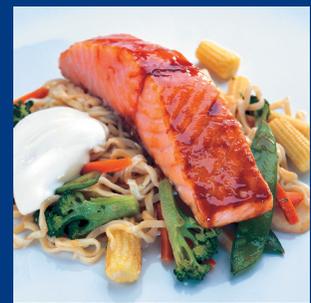
Code	Pack / Emballage	UPC / CUP
NSP2150S	2 x 150 g	7 72945 40300 9

Cooking instructions / Mode de cuisson :

Remove from packaging and thaw under refrigeration. Do not thaw and refreeze. Cook and consume within 24 hours of thawing.

Retirer de l'emballage et décongeler au réfrigérateur. Ne pas décongeler et recongeler. Préparer et consommer dans les 24 heures suivant la décongélation.

	Preheat oven to 190°C/375°F. Place portions on lined baking tray and cook for approx. 15 minutes or until a minimum internal temperature of 70°C/160°F is reached. Préchauffer le four à 190 °C /375 °F. Déposer les portions sur une plaque à pâtisserie tapissée. Cuire pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une température interne minimale de 70°C/160°F.
	Preheat greased grill to medium-high. Brush portions with oil and place on grill, skin-side up; cook for 3-4 minutes. Turn portions and continue to cook an additional 6-7 minutes; or until a minimum internal temperature of 70°C/160°F is reached. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif et heiler la grille. Badigeonner les portions d'huile et les déposer sur la grille, la peau vers le haut. Cuire les portions de 3 à 4 minutes. Retourner et continuer la cuisson de 6 à 7 minutes de plus, ou jusqu'à l'obtention d'une température interne minimale de 70 °C/160 °F.



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

