

# DOM ®/MD RESERVE

Pure, healthy source for endless menu possibilities.  
Une source pure et saine pour des possibilités de menus sans fin.

## Canadian Steelhead Salmon

Our **DOM RESERVE** Maple Chipotle Steelhead Salmon brings together bold, inviting flavours. It is not too sweet, not too spicy. Made with premium steelhead salmon, each portion is glazed with our signature marinade, where the balanced sweetness of Canadian maple comes through first, followed by a gentle warmth from cracked peppercorns and chipotle.

These flavours complement the richness of the salmon, offering a simple and delicious way to bring Canadian seafood to the table.

## Saumon steelhead Canadien

Notre saumon steelhead à l'érable et au chipotle **DOM RESERVE** réunit des saveurs audacieuses et invitantes. Ni trop sucré, ni trop épicé. Préparée avec du saumon steelhead de première qualité, chaque portion est glacée avec notre marinade signature, où la douceur équilibrée de l'érable canadien se révèle d'abord, suivie d'une chaleur subtile provenant des grains de poivre concassés et du chipotle.

Ces saveurs mettent en valeur la richesse du saumon, offrant une façon simple et délicieuse d'apporter les produits de la mer canadiens à votre table.

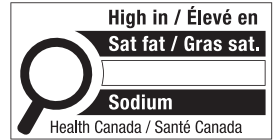


**DOM** International  
Limited ®/MD

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

# DOM RESERVE

Pure, healthy source for endless menu possibilities.  
Une source pure et saine pour des possibilités de menus sans fin.



## Canadian Steelhead Salmon

### Key Features and Benefits

- Glazed with a Maple Chipotle sauce
- Product of Canada
- Individually wrapped portions
- Gluten-free

## Saumon steelhead Canadien

### Caractéristiques et avantages clés

- Glacé d'une sauce à l'érable et au chipotle
- Produit du Canada
- Portions emballées individuellement
- Sans gluten

Code	Pack / Emballage	UPC / CUP
RSMC1100	1.1 kg	7 72945 06186 5

### Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 package (185 g)  
pour 1 sachet (185 g)

#### Calories 410

	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
<b>Fat / Lipides</b> 25 g	33 %
Saturated / saturés 3.5 g	18 %
+ Trans / trans 0.1 g	
Omega-6 / oméga-6 3.5 g	
Omega-3 / oméga-3 4 g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 18 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 14 g	14 %
<b>Protein / Protéines</b> 27 g	
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 85 mg	
<b>Sodium</b> 970 mg	42 %
Potassium 500 mg	15 %
Calcium 50 mg	4 %
Iron / Fer 0.2 mg	1 %
Vitamin D / Vitamine D 11 µg	55 %

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

### Cooking Instructions

#### Keep frozen until ready to use.

- Portions may be cooked from thawed or frozen.
- Oven and barbecue are preferred methods, but microwave is also suitable.

Salmon is ready to serve, when flesh is opaque, flakes apart easily, and a minimum internal temperature of 158°F (70°C) is reached.

#### DO NOT THAW AND REFREEZE.

#### To Thaw

- Refrigerate overnight.
- Or submerge pouch in cold water for 20–30 minutes. Cook immediately after thawing.

#### Tip

Salmon skin may stick to foil, but the portion lifts off easily with a spatula after cooking.

#### Conventional Oven

1. Preheat oven to 375°F (190°C).
2. Open pouch and place salmon portion, skin side down, on a piece of aluminum foil. Spread sauce over top, then discard pouch.
3. Bake on middle rack:

**From thawed:** 18–22 minutes

**From frozen:** 26–30 minutes

#### Barbecue

1. Preheat grill to medium (350–375°F or 175–190°C).
2. Open pouch and place salmon portion, skin side down, on a piece of aluminum foil. Spread sauce over top, then discard pouch.
3. Set foil with salmon portion directly on the grill. Close lid and cook:

**From thawed:** 12–16 minutes

**From frozen:** 16–20 minutes

#### Microwave

1. Leave salmon portion in vacuum pouch.
2. Pierce pouch and place on a microwave-safe plate.
3. Microwave on high:

**From thawed:** 2–3 minutes

**From frozen:** 4–5 minutes

### Mode de cuisson

#### Garder congelé jusqu'à l'utilisation.

- Les portions peuvent être cuites à partir de l'état décongelé ou congelé.
  - La cuisson au four ou sur le barbecue est recommandée, mais le micro-ondes convient aussi.
- Le saumon est prêt à servir lorsque la chair est opaque, qu'elle se détache facilement et qu'elle atteint une température interne minimale de 158 °F (70 °C).

#### NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

#### Décongélation

- Décongeler toute la nuit au réfrigérateur.
- Ou plonger le sachet dans l'eau froide de 20 à 30 minutes. Cuire immédiatement après la décongélation.

#### Conseil

La peau du saumon peut coller au papier d'aluminium, mais la portion se détache facilement à l'aide d'une spatule après la cuisson.

#### Four conventionnel

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Ouvrir le sachet et déposer la portion de saumon, côté peau vers le bas, sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium. Étendre la sauce sur le dessus, puis jeter le sachet.
3. Cuire sur la grille au centre du four:

**Décongelé:** 18 à 22 minutes

**Congelé:** 26 à 30 minutes

#### Barbecue

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen (350 °F à 375 °F ou 175 °C à 190 °C).
2. Ouvrir le sachet et déposer la portion de saumon, côté peau vers le bas, sur une feuille de papier d'aluminium. Étendre la sauce sur le dessus, puis jeter le sachet.
3. Déposer le papier d'aluminium avec le saumon directement sur la grille. Fermer le couvercle et cuire:

**Décongelé:** 12 à 16 minutes

**Congelé:** 16 à 20 minutes

#### Micro-ondes

1. Laisser la portion de saumon dans son emballage sous vide.
2. Percer le sachet et déposer le produit dans une assiette allant au micro-ondes.
3. Cuire à puissance maximale:

**Décongelé:** 2 à 3 minutes

**Congelé:** 4 à 5 minutes



- Source of omega-3 polyunsaturates / Source de polyinsaturés oméga-3
- Source of omega-6 polyunsaturates / Source de polyinsaturés oméga-6
- Good source of potassium / Bonne source de potassium
- Excellent source of vitamin D / Excellente source de vitamine D

PRODUCT OF CANADA / PRODUIT DU CANADA



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

