



LE PETIT-PRÉCIS
DU SAUMON
de
chef

DOSSIER DE PRESSE 2020

MOWI[®]
SUPREME



MOWI[®]

SUPREME

Le nouveau standard d'Excellence

Pour le Groupe MOWI, l'excellence et la confiance ne sont pas seulement des mots. C'est pour cela que le pionnier mondial du saumon d'élevage lance en France MOWI SUPREME, une marque de saumon d'excellence entièrement dédiée aux chefs !

Avec pour ambition première de devenir LE saumon des chefs, **MOWI SUPREME** entend replacer ce produit d'exception au cœur des assiettes pour une expérience unique de dégustation en restaurant, sublimée par le talent et la créativité des chefs.

Et pour relever ce défi, la nouvelle marque du **FOOD SERVICE** soigne chaque étape de sa production pour assurer qualité, traçabilité et goût savoureux.

L'OBJECTIF DE MOWI SUPREME ?

Installer une relation de confiance, où règnent échange et dialogue, pour faire des chefs de véritables partenaires et ambassadeurs au quotidien.



**LE REFLET DE L'EXCELLENCE MOWI
SUPREME: DEUX GAMMES INÉDITES,
UNIQUEMENT PENSÉES POUR**

les chefs!

Être innovant, c'est proposer un produit de qualité, élevé avec le plus grand soin, de façon responsable et disponible dans des formats et découpes inédits. Tel est le leitmotiv de MOWI SUPREME qui dévoile ses collections de Saumons Frais et Fumés élevés au cœur des fjords norvégiens en pleine mer et spécialement pensées pour répondre aux attentes des chefs.

LE SAUMON FUMÉ

Une préparation traditionnelle, à la ficelle !

Le saumon fumé MOWI SUPREME bénéficie d'une nourriture encore plus riche et est élevé une année supplémentaire dans des fermes sélectionnées spécialement. Laissé sur peau et salé à la main au sel sec, chaque filet est suspendu par une ficelle pour être fumé lentement au bois de hêtre. Grâce à cette méthode de fumage traditionnelle, le Saumon Fumé MOWI SUPREME s'imprègne de façon plus généreuse et homogène de la fumée produite par le bois de hêtre consommé. Le résultat, une gamme fumée dans la plus pure tradition pour une texture ferme, un goût savoureux et une couleur vive :

Filet Royal Fumé

Un grand filet straight cut de saumon fumé pour une saveur subtile et authentique.

Filet Royal Long Slice Fumé

Un grand filet straight cut de saumon fumé traditionnellement à la ficelle et coupé en longues tranches savoureuses.

Magnum Fumé

Une découpe premium au cœur d'un grand filet straight cut de saumon fumé à la ficelle pour un goût et une saveur incomparables.

LA CERTIFICATION ASC

du saumon frais garantit la mise en œuvre d'une aquaculture durable, respectueuse du produit et de son environnement.

LE + MOWI SUPREME

Les saumons aux formats Magnum et Kube sont disponibles dans un emballage EcoBox recyclable, sans plastique ni polystyrène, pour plus de durabilité et une réduction de l'impact environnemental.

LE SAUMON FRAIS

Le pre-rigor au cœur de la préparation!

Préparé en pre-rigor, le Saumon Frais MOWI SUPREME est mis en filet moins de quelques heures après sa sortie de l'eau pour garantir une fraîcheur et une texture ferme.

Le Saumon Frais MOWI SUPREME est disponible en plusieurs formats adaptés au savoir-faire des chefs :

Filet Royal Brut

Un filet straight cut en direct de Norvège pour un produit brut d'une grande fraîcheur et une texture optimale.

Filet Royal sans Arêtes

Un filet de saumon straight cut sans arêtes et disponible sous vide.

Magnum

Une nouvelle découpe premium qui ne conserve que le meilleur morceau du filet pour une épaisseur maximale.

Kube

Une portion carrée premium de 150 g déjà préparée pour un gain de temps en cuisine.



MOWI[®]
SUPREME

Un engagement

SUR LA RESPONSABILITÉ ET LA TRAÇABILITÉ À CHAQUE ÉTAPE!

MOWI SUPREME assure une traçabilité complète des produits de l'œuf à l'assiette. L'objectif ? Répondre aux exigences des chefs en conservant une visibilité sur l'ensemble de la chaîne de production.

Pour MOWI SUPREME, prendre soin de ses saumons, c'est aussi prendre soin de leur environnement et de la mer dans laquelle ils évoluent. En pratique, cela signifie une attention de tous les instants.

Par exemple, l'alimentation des saumons MOWI SUPREME est unique. Élaborée et préparée par MOWI, elle est riche en aliments marins, céréales et végétaux, et sans OGM. MOWI SUPREME fait le choix d'éliminer les éventuelles traces de polluants pouvant être présents dans les ingrédients marins destinés à l'alimentation des saumons. De même, durant toute la phase d'élevage de nos saumons MOWI, nous garantissons qu'aucun antibiotique n'a été utilisé. Toujours dans une démarche de responsabilité et de transparence, cela contribue à avoir des saumons bien nourris et plus sains.

MOWI SUPREME dispose donc d'une maîtrise totale sur chaque étape de la vie du saumon et assure une traçabilité complète aux chefs sur ce produit premium.

C'est ça, la vision MOWI SUPREME. Promouvoir l'excellence et la réassurance grâce à un produit répondant aux standards qualitatifs et gustatifs les plus élevés.

*La confiance
ne se décrète pas,
elle se démontre.*



MOWI-SUPREME.FR



@mowisupreme_fr

Marie ANTOINETTE
L'AGENCE

CONTACT :

mowi@marie-antoinette.fr

T. 01 55 04 86 40

