



Réception des filets frais
d'environ 800 grammes



Parer, désarreter les filets.

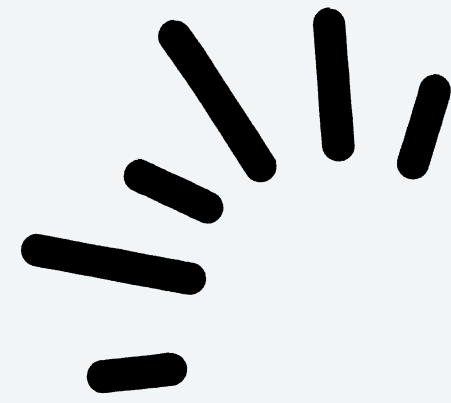
Filets en Gravlax

Salage (Gros sel, sucre, cerfeuil, aneth, estragon, thym, poivre concassé, baies roses)

6H00 à +3°C



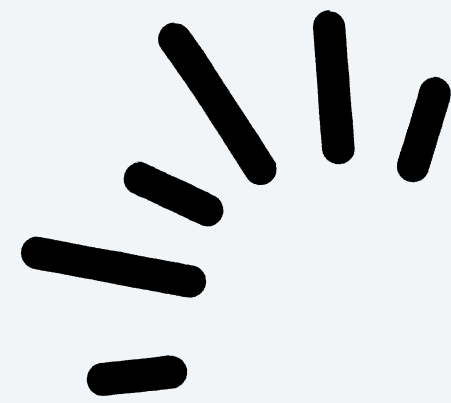




Gravlax :

Séchage à +3°C - 2 jours

Mise sous vide conservation 6 jours



Fumé :

Séchage à +3°C - 2 jours

Fumage au bois de hêtre 6h00

Séchage à +3°C - 2 jours

Mise sous vide conservation 21 jours

