

## **L'Ombre Chevalier**

Salvelinus Alpinus

Originnaire des zones arctiques, isolé dans les lacs alpins depuis les périodes glaciaires, l'Ombre Chevalier est chez nous un poisson essentiellement lacustre. Il ne peut être élevé que dans des sites disposant d'une eau froide et de très bonne qualité. Sa production reste confidentielle.

Poisson noble, caractérisé par une chair blanche et ferme au goût très raffinée, il a sa place sur les plus grandes tables.

Nous vous proposons des poissons entiers éviscérés de 250 à 2 kg et des filets blancs parés extra.