

## **Le Saumon de Fontaine**

Salvelinus Fontinalis

Appelée truite mouchetée au Québec, le Saumon de Fontaine est introduit à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle en Europe. Poisson fragile, sa production reste marginale dans nos régions.

Caractérisé par une robe aux couleurs exceptionnelles, le Saumon de Fontaine possède une chair rose et onctueuse au goût délicat, le classant parmi l'un des meilleurs salmonidés sur le plan gustatif.

Nous vous proposons des poissons entiers éviscérés de 250 à 350 gr.