



**Rotary**  
Club de Laon



Chers amis et partenaires,

Comme nous vous l'avons annoncé dans notre précédente communication, le **Rotary Club de Laon** renouvelle l'opération **saumon-solidarité** qui finance, depuis dix ans déjà, l'achat d'un chien d'assistance pour une personne handicapée.

Dans un souci de vous donner entière satisfaction avec le saumon qui vous est proposé, nous avons sélectionné cette année auprès de notre fournisseur, la Maison **Demarne**, qui approvisionne les meilleurs restaurants, un saumon de qualité supérieure de Norvège, élevé et transformé selon les mêmes procédés que le saumon d'origine Écossais.

Nous avons fait ce choix afin de maintenir un niveau de prix en ligne avec 2021 suite à une hausse significative des prix en cette fin d'année.

Vous trouverez ci-joint les documents vous permettant de participer à cette nouvelle opération :

- la plaquette d'information
- la fiche produit.
- et le bon de commande ou la commande en ligne.

Vous pouvez nous renvoyer votre bon de commande accompagné de votre règlement par chèque, dès à présent et au plus tard le **lundi 21 novembre 2022** à votre contact habituel ou à l'adresse suivante :

M. Guillain HERBERCQ  
51 rue Nestor Gréhant  
02000 Laon

Tél : 06 30 97 11 32  
e-mail : guillain.herbecq@gmail.com

Nous comptons une nouvelle fois sur votre soutien mais aussi pour faire connaître cette opération à vos connaissances et amis, et nous aider à faire de cette nouvelle campagne un succès pour changer la vie quotidienne d'une personne de la région grâce à un chien d'assistance ou pour la première fois un chien d'aveugles.

**L'équipe de l'opération « Saumon-Solidarité » du Rotary Club de Laon**



**Rotary**  
Club de Laon  
Saumon-solidarité 2022



## INFORMATION PRODUIT

Cette année, tous les saumons sont de qualité supérieure de Norvège, transformés en France à Boulogne-sur-Mer. En effet, dans un souci permanent de toujours mieux vous satisfaire, nous avons décidé cette année, de sélectionner auprès de notre fournisseur, la maison **Demarne**, spécialiste réputé des produits de la mer, un saumon supérieur de Norvège, de qualité gustative équivalente à celle du saumon d'origine Écosse, afin de vous offrir, face à la flambée des prix du saumon d'Écosse, un prix quasi identique à celui de l'année dernière sans sacrifier à la qualité.

Tous nos saumons supérieurs de Norvège sont transformés à l'identique, c'est à dire fumés au bois de hêtre, salés au sel sec pour une texture onctueuse et emballés sous vide. Ce sont des produits frais, pouvant être congelés.

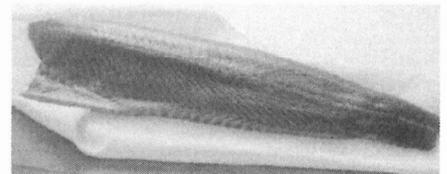
### SAUMON FUMÉ 1KG TRANCHÉ

Filet de saumon paré, salé au sel sec.  
+ ou - 22 tranches, tranché à la machine, sans intercalaires.  
Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 0°C et 4°C.



### SAUMON FUMÉ 2 KG NON TRANCHÉ FICELLE

Filet de saumon entier avec peau, salé au sec sec, et fumé « à la ficelle », c'est-à-dire suspendu par la queue.  
Présenté dans une boîte en carton.  
Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 0°C et 4°C.



### SAUMON FUMÉ 2 KG TRANCHÉ FICELLE

Préparation : salage au sel sec à la main et fumé « à la ficelle », c'est-à-dire suspendu par la queue et tranché à la main pour respecter l'onctuosité et la saveur des filets. + ou - 25 tranches, sans intercalaires et boîte en bois.  
Il peut être conservé 18 jours avant ouverture, au réfrigérateur, entre 2°C et 4°C.



**DEMARNE**  
Depuis 1919

Conseils d'utilisation : ouvrir 30 minutes avant dégustation.  
Après ouverture, à conserver 48 heures maximum au réfrigérateur.