

An aerial photograph of a coastal area with numerous small, rocky islands and islets scattered across a deep blue sea. In the lower-left quadrant, a series of four large, circular salmon farming cages are visible, connected by a line. A small white boat is positioned near the top cage. The sky is clear and blue, and the overall scene conveys a sense of a remote, natural environment used for aquaculture.

BÖMLO

Le saumon le plus frais au monde

Bömlo Prima : La passion de la qualité

- Création de la société en 1935
- Entreprise 100% familiale
- Pionnier et innovateur



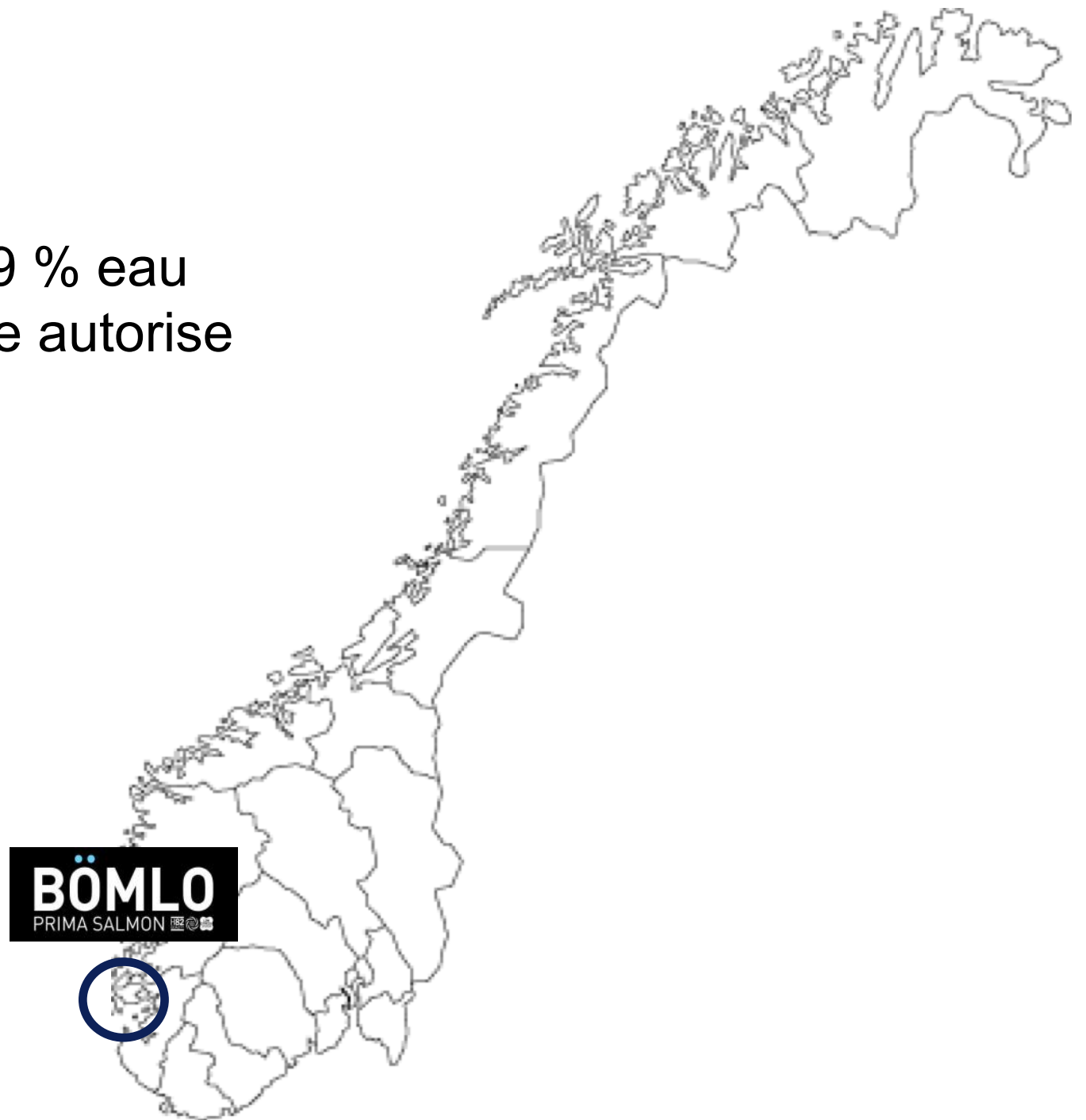
S7N



Olav Svendsen jr.

Un environnement préservé

- Eaux pures des fjords de Norvège
- Zones d'élevage sélectionnées
- Parcs de 50 m de profondeur
- Faible densité : 1 % poisson pour 99 % eau (maximum 12 kg/m³ — Label Rouge autorise jusqu'à 20 kg/m³)
- **Aquaculture durable**



Développement durable: Premiers élevage 100% électrifiés



er verdas første heilelektriske oppdrettsanlegg.



EINAR EIDE
Adm. dir. Bremnes Seashore

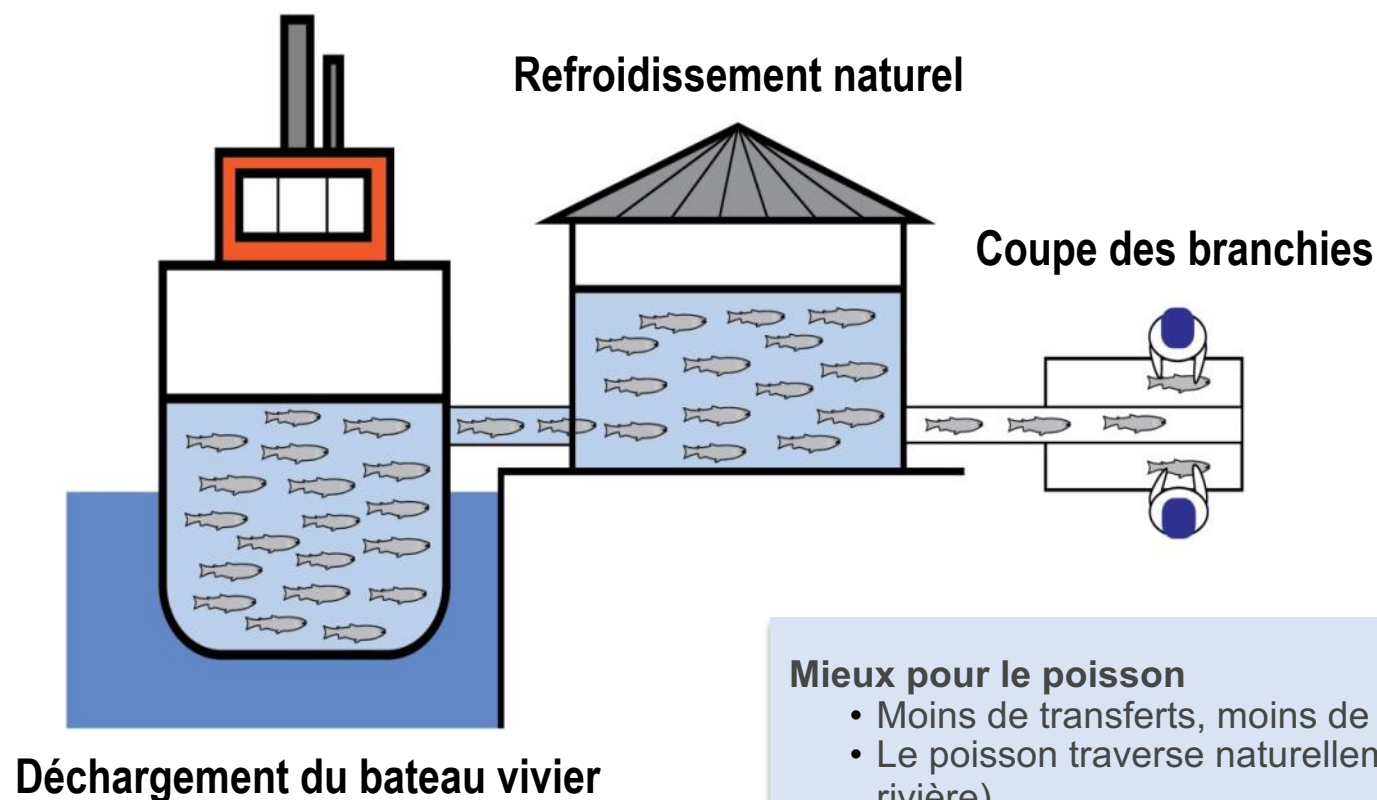
- Å driva på ein mest mogleg berekraftig måte, er noko som er viktig for oss.

Alimentation particulière

- Sans farine animale – sans OGM
 - Farine de poisson 25 %
 - Soja 20 %
 - Tournesol 9 %
 - Blé 10 %
 - Huile de poisson 18 %
 - Huile de colza 18 %



Un abattage sans stress



- Les saumons sont transportés vers le lieu d'abattage dans des bateaux vivier
- Le refroidissement à température très basse (2°C) réduit le stress et minimise l'impact sur la texture de la chair
- Le filet est levé maximum 2 heures après l'abattage (**filetage pré-rigor**)

Mieux pour le poisson

- Moins de transferts, moins de stress
- Le poisson traverse naturellement le processus, sans influence mécanique (comme dans une rivière)
- Le poisson est toujours maintenu dans une eau de qualité optimale, où les paramètres peuvent être surveillés et contrôlés

Mieux pour l'environnement

- Risque d'évasion réduit (évite l'utilisation de cages d'attente, où le risque d'évasion est important)
- Eau fraîche et propre puisée en profondeur (8°C), moins d'énergie nécessaire pour le refroidissement
- Le poisson est transféré directement du bateau vivier aux réservoirs à terre, sans rejets d'eau qui pourrait avoir un impact sur l'environnement

Mieux pour la qualité

- Le poisson est transformé dans les mêmes conditions tout au long de l'année, ce qui se traduit par une qualité constante et élevée
- Chair plus ferme
- L'eau froide et pure assure une production hygiénique, une bonne qualité et une durée de conservation excellente





- 10 million Euro d'investissement furent nécessaires pour Live Cold
- Les principes en sont le refroidissement du saumon pour en réduire le stress, la prolongation de la période prerigor, et des résultats spectaculaires sur la qualité de la chair tout au long de l'année

Nouveau hall de production FILET Bömlo – en construction

Une rivière naturelle est simulée

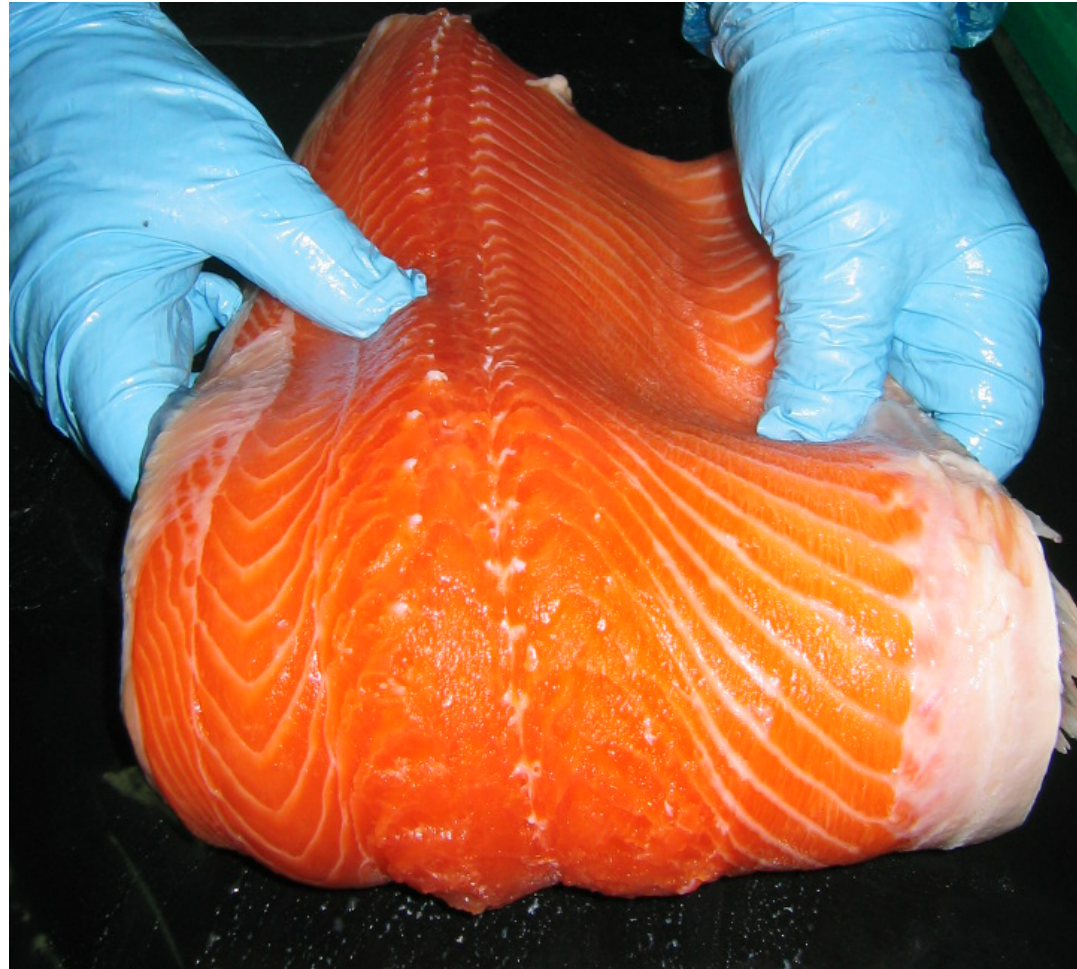
- 3ème citerne de refroidissement
- Température 2 degrés (pour endormir / hibernation)

Abattage au calme

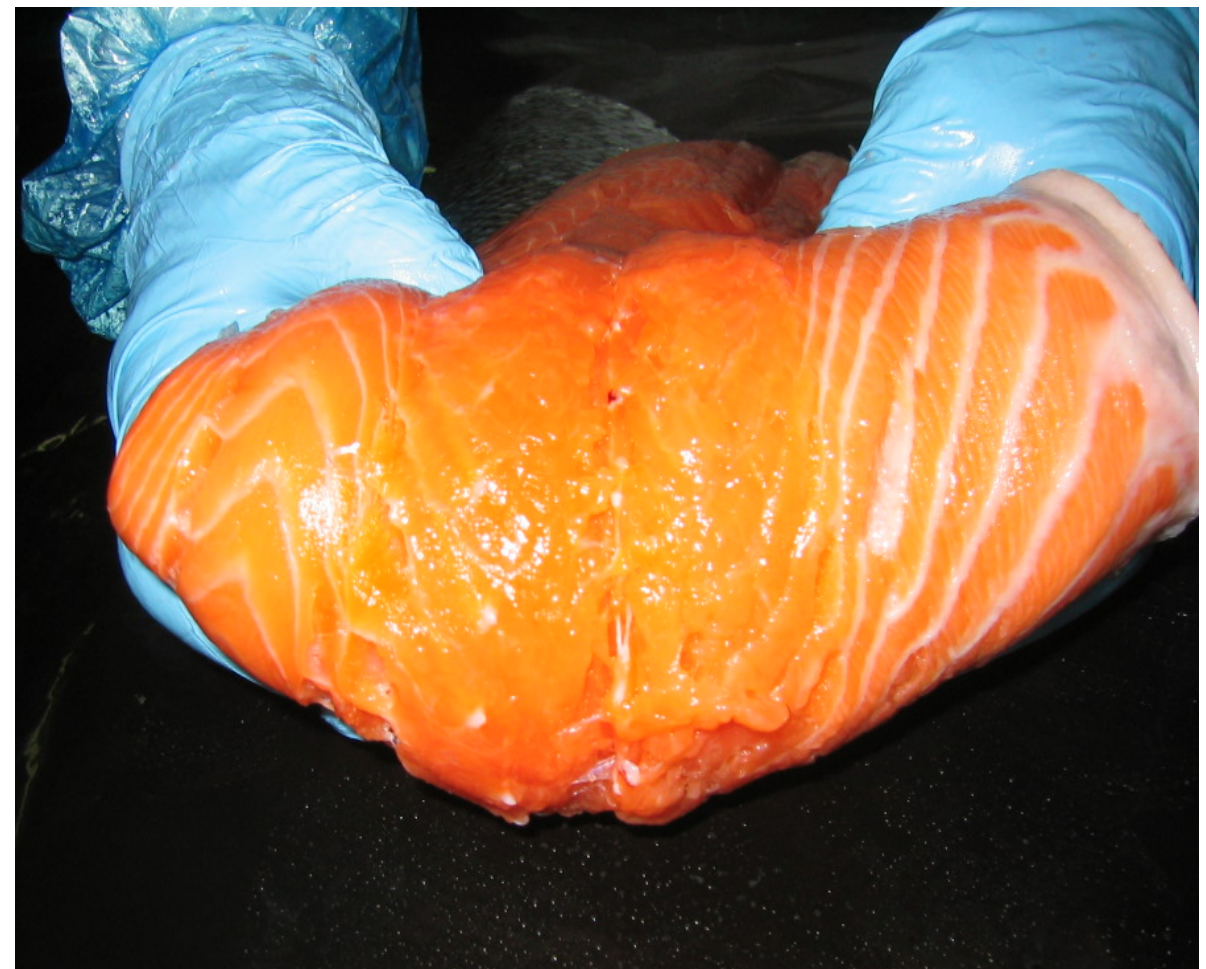
- Deux citernes refroidissantes
- L'atelier a 2 citernes de 850 m³ à terre
 - Ils sont remplis d'une eau à 8 degrés provenant de 70m de profondeur
 - Le saumon y reste entre 1 et 3 jours



Qualité



Qualité Pre-rigor (Salma/Bömlö)



Qualité Standard

Produits Bömlo

Entier



Toutes tailles. Surtout 4-5 et 6+.

Filet D



**4-5 = filet de 1.4 – 1.8 kg
Glace/sous-vide**

Une qualité exceptionnelle



Un produit garanti

- sans antibiotiques (depuis 1992)
- sans farines animales
- sans OGM



Aquaculture durable



Sécurité alimentaire garantie



Certifié Kashér



Nouveau : Qualité IKEJIME



Bremnes Seashore (producteur du saumon Bömlo) est **la première entreprise en Norvège à obtenir la certification IKEJIME Quality.**

Ceci est encore un gage de qualité pour le saumon Bömlo et un argument important.

La certification Ikejime est un solide standard de qualité dans le monde, connu par la plupart des chefs. L'objectif est de préserver et optimiser la qualité naturelle du poisson en le manipulant avec soin . Le respect de la chaîne du froid, du bien-être du poisson et un saignement rapide sont des points clés dans l'audit pour obtenir la certification.

Bømlo Prima vs Label Rouge

		
M.G.	Max 16 %	Poisson de 4 kg : Max 16 % Poisson 6+ : Max 18 %
Couleur	Soutenue	Soutenue (27 Roche)
Densité dans les parcs	20 kg/m3	12 kg/m3
Traçabilité	Suivi par lot de la naissance au point de vente	Traçable jusqu'à « la grand-mère » par numéro de lot
Durée minima en mer	13 mois	13 mois
Alimentation	Pas de farines animales, pas d'OGM	Pas de farines animales, pas d'OGM
Antibiotiques	Pas de consigne	Pas d'utilisation depuis 1992
Développement durable	Respecteuse de l'environnement	Elevage raisonné. Label "Friend of the Sea" .

Bömlo FUME

ARTISANALE: Le fumage s'effectue sur la petite île d'Espevær, à quelques kilomètres du lieu d'abattage de Bömlo.

Méthode unique de fumage à froid à très basse température pour garder la subtilité du goût et de la texture, sans dénaturer le produit. Fumage au bois d'aulne à 25°C pendant 6 à 8 heures

Conditionné en **filet entier**, en version **tranchée** ou **non-tranchée**.
Caisse de filet. Sans intercalaires.





SAVEURS
de NORVÈGE

Umami

うまみ

W

**Graines de sésame torréfiées au
wasabi**

Produit à Ishikawa, Japon

20 gr/tube

GEN code: 3 77000 393400 4

22 tube par carton



235 gr/bec verseur

GEN code: 3 77000 393402 8

6 bec verseur par carton



SAVEURS
de NORVÈGE

Umami

うまみ

W

Graines de sésame saveur Kimchi

Produit à Ishikawa, Japan

20 gr/tube

GEN code: 3 770003 934035

22 tube par carton

235 gr/bec verseur

GEN code: 3 77 0003 934042

6 bec verseur par tube



SAVEURS
de NORVÈGE

Umami

うまみ

Y

Graines de sésame saveur Yuzu

Produit à Ishikawa, Japan

20 gr/tube

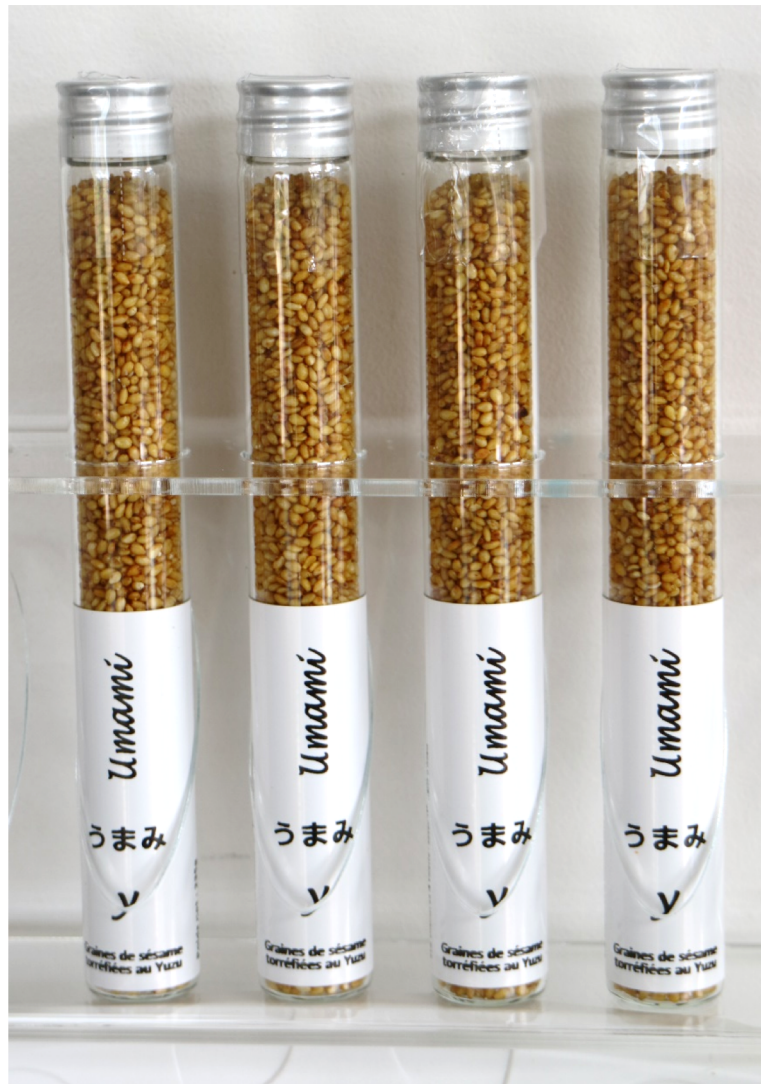
GEN code: 3770003934059

22 tube par carton

235 gr/bec verseur

GEN code: 377000 393406 6

6 bec verseur par tube



SAUCE GRAVLAKS

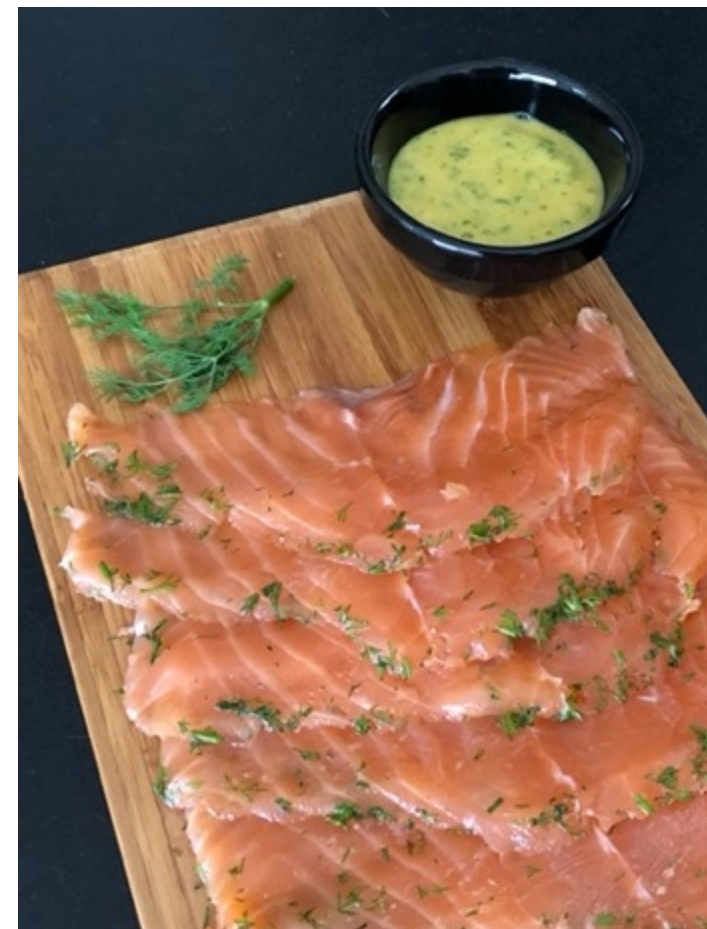


La sauce Gravlaks est l'accompagnement typique des poissons marinés scandinaves, comme le saumon mariné façon « gravlaks ». Préparée selon la recette traditionnelle norvégienne, à base de moutarde douce et épicée, elle fait la part belle à l'aneth ciselée. Son goût sucré-salé et sa belle acidité s'harmonisent particulièrement bien avec le saumon mariné.



Conditionnement:

- Pot de 100ml
- Sceau de 1 kg



SUIVEZ SAVEURS DE NORVEGE

