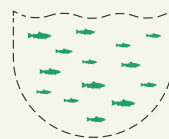


Abattage sans stress

L'abattage du saumon est un processus délicat depuis l'enclos à poissons jusqu'à l'emballage. Nous déplaçons avec soin les enclos depuis les sites d'élevage jusqu'au site d'abattage, où les poissons nagent doucement vers un enclos d'abattage. En utilisant un enclos d'abattage, nous pouvons diviser les poissons en groupes. Ensuite, nous abattons avec soin mais rapidement un petit groupe à la fois, garantissant un abattage sans stress.

Le saumon est élevé en enclos situés en pleine nature



Nous connectons l'enclos de transport à l'enclos d'élevage puis les saumons nagent vers l'enclos de transport



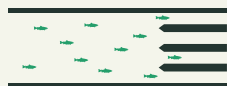
Nous remorquons soigneusement l'enclos de transport vers le rivage



Le saumon nage vers l'enclos d'abattage puis est déplacé vers le bassin d'abattage



Nous utilisons l'instinct naturel du saumon qui est de nager à contre-courant dans le bassin dans lequel il est guidé à travers des couloirs pour l'étourdissement et le saignement



Le saumon est étourdi instantanément et saigné sans ressentir de stress

Le saumon est transporté sous glace jusqu'à l'usine



Le saumon est éviscéré et nettoyé avec soin

Congelé



3 heures après avoir nagé dans l'océan Atlantique



+298 662100
sales@hiddenfjord.com
hiddenfjord.com

L'alimentation

40-50%
Ingrédients marins

1,14%
Ratio de conversion des
aliments (2020-2022)*

*Moyenne d'industrie économique RCF: de 1,2% à 1,5% (GSI)


Sans antibiotiques


Sans hormones


Sans OGM


Le soja
(Pro-Terra, Europe Soya
ou similaire)



Alimentation pour élevage en mer



Alimentation pour éclosion en eau douce



Une recette adaptée

Une grande majorité des aliments utilisés pour l'élevage proviennent du producteur Skretting. C'est au mois de janvier 2022 que nous avons entamé une recette d'alimentation adaptée qui contient davantage d'ingrédients marins au lieu de contenir trop d'ingrédients végétaux.



de réduction en CO₂
depuis la recette adaptée

Farines de poisson

La plupart des poissons utilisés pour les farines de poisson, tels que le Merlan et que le Maquereau, proviennent de l'environnement naturel du saumon, l'océan Atlantique.

Les farines de poisson utilisées dans l'alimentation des producteurs Skretting, Havsbrún et Biomar ne proviennent pas des espèces pour lesquels elles sont destinées.

Colorants

Le saumon frais et délicieux a besoin d'une couleur riche pour correspondre à sa saveur. La chair du saumon obtient sa couleur rougeâtre du pigment l'astaxanthine qui est rajoutée à l'alimentation.

Puisque les saumons ne savent pas synthétiser l'astaxanthine eux-mêmes, ils ont besoin d'un supplément alimentaire pour ces fonctions vitales.

L'astaxanthine utilisée par nos producteurs alimentaires, est approuvée par tous les pays acheteurs.

Certifications

Skretting



Havsbrún



Biomar





+298 662100
sales@hiddenfjord.com
hiddenfjord.com

Qualité supérieure

Le saumon Hiddenfjord est connu dans le monde entier pour sa qualité supérieure. L'élevage du saumon dans son milieu de vie naturel, associé à nos méthodes d'élevage innovantes et basées sur le développement durable, assure une qualité dont nous sommes fiers.

Eau

L'océan entourant les îles Féroé, l'habitat naturel de développement du saumon, est l'endroit idéal pour élever le saumon.

La température de l'eau est stable, entre 6 et 11° C tout au long de l'année, ce qui favorise un développement naturel et constant de nos saumons. Le résultat est un goût et une texture de qualité supérieur.

Bien-être

Un saumon vigoureux est un bon saumon. Un processus de développement sain est essentiel pour le goût et la texture ferme du saumon. Nos méthodes innovantes d'élevage garantissent que nous simulons leur habitat naturel de manière aussi exacte que possible à chaque étape de leur vie, afin qu'ils puissent s'épanouir et finalement devenir des saumons féringiens de première qualité.

Un facteur important dans la production du saumon parfait, est notre méthode d'abattage sans stress. Au lieu d'utiliser des bateaux viviers, qui augmentent les niveaux de stress et, par conséquent, ayant un effet négatif sur la qualité, le saumon Hiddenfjord est doucement conduit de l'océan à la zone d'abattage. Cette méthode garantit que notre saumon subit le moins de stress possible. Les tests montrent que notre concept d'abattage sans stress a un effet positif sur la qualité de notre saumon.

Le cadre de vie

Le saumon Hiddenfjord est élevé dans des enclos placés dans des sites exposés aux conditions climatiques avec des hautes vagues et des courants forts qui offrent les conditions de vie naturelles parfaites pour le saumon de l'Atlantique. L'élevage du saumon en pleine mer évite également la pollution des fonds marins. Nous choisissons des emplacements exposés aux conditions climatiques pour nos enclos à saumons afin d'obtenir un bien-être animal optimal et la meilleure durabilité environnementale.

Le saumon Hiddenfjord est élevé dans des enclos placés dans des sites exposés aux conditions climatiques avec des hautes vagues et des courants forts

Ingrédients

Un nourrissage pour saumon de haute qualité contribue non seulement à améliorer la santé et la qualité des poissons, mais est également un élément majeur d'une aquaculture responsable. Notre alimentation pour saumon contient des ingrédients marins et végétaux de haute qualité. Toutes les matières premières utilisées sont sans OGM et respectent des normes de qualité strictes. Toutes les protéines de soja utilisées dans l'alimentation sont certifiées Proterra.

Nous ne donnons jamais d'antibiotiques ou d'hormones. L'utilisation de ressources naturelles, telles que le lompe, nous aide à garder notre saumon exempt de parasites, sain et vigoureux, et minimise l'impact sur l'environnement.



+298 662100
sales@hiddenfjord.com
hiddenfjord.com