



Retour à la page précédente

Télécharger

Partager

Sauvegarder

Filets de truite fumée d'Annevoie

Élevées en eaux de sources à la pisciculture d'Annevoie, les truites sélectionnées pour le fumoir arrivent à l'atelier de Godinne. Après un léger salage, les truites sont fumées à la sciure de chêne locale, progressivement de 28°C jusqu'à une cuisson à 65°C, puis égouttées en chambre froide pendant 48 h. Les filets sont ensuite tous levés à la main et mis sous vide. En apéro, en salade, avec des pâtes, dans un hamburger, sur des tartines. A conserver à 4°C jusqu'à 30 jours. Congélation possible, en recommandant une décongélation lente dans votre frigo avant consommation.

Poissons

Rue des Jardins D'Annevoie 38, 5537 Annevoie

Toute



Demander une offre

Vendu par



Pisciculture d'Annevoie et Atelier le Chêneau

Contacter

Ce producteur vend aussi ...

Truite fumée entière d'Annevoie



Pisciculture d'Annevoie et Atelier le Chêneau

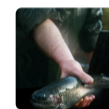
Rue des Jardins
D'Annevoie 38, 5537
Annevoie

€ Prix Sur demande

Poissons

Sauvegarder

Truite fraîche d'Annevoie



Pisciculture d'Annevoie et Atelier le Chêneau

Rue des Jardins
D'Annevoie 38, 5537
Annevoie

€ Prix Sur demande

Poissons

Sauvegarder

Pas loin, vous trouverez aussi ...

Pommes



Mabio



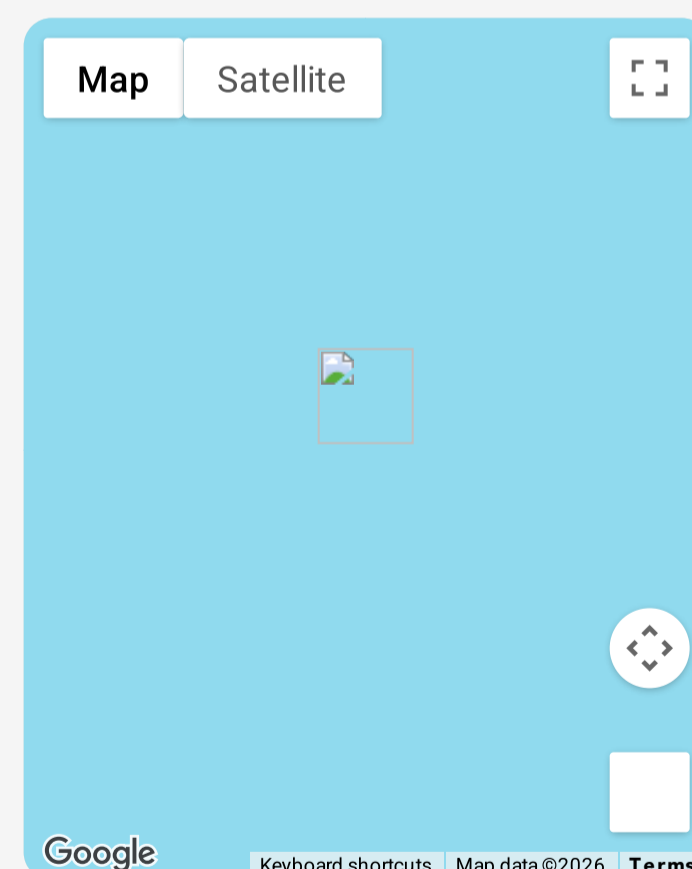
,

€ Prix Sur demande

N/A

Sauvegarder

Découvrir d'autres produits de la région



Retourner en haut de la page



Nous respectons votre vie privée

Nous utilisons des cookies pour améliorer votre expérience de navigation, diffuser des publicités ou du contenu personnalisés et analyser notre trafic. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à notre utilisation des cookies.

Personnaliser

Tout rejeter

Tout accepter



jeclique**local**.be
POUR LES PROFESSIONNELS

Suivez-nous



Contactez-nous

Navigation

Catalogue
Services
Événements
À propos
Contact

Lien utiles

#jecuisinelocal
Apaq-W
Ministre wallon de l'agriculture
Wallonie agriculture SPW

Pages

Actualité
Formations
Ressources
FAQ

Découvrez aussi ...



jecuisinelocal.be
Pour cuisiner local



Au plus proche du local



© 2023 APAQ-W Vie privée Mentions légales Conditions de l'accord d'utilisation

Nous respectons votre vie privée

Nous utilisons des cookies pour améliorer votre expérience de navigation, diffuser des publicités ou du contenu personnalisés et analyser notre trafic. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à notre utilisation des cookies.