

Un goût inimitable... et une  
collection unique!





# Sommaire:

**Collection « Savoir-faire » made in Jumet.**

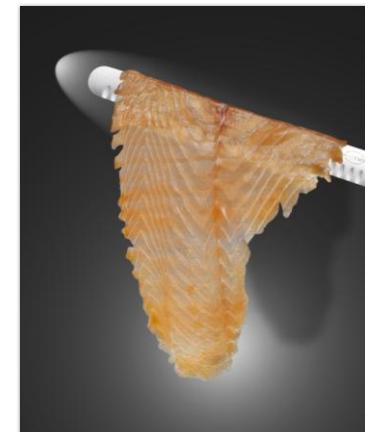
**Collection « Royale » made in Jumet.**

**Collection « Produits-secondaires » made in Jumet.**



# Savoir-faire *made in Jumet*

- Saumon fumé entier « non tranché »
- Saumon fumé « tranché machine » avec peau
- Saumon fumé « tranché machine » Premium sans peau
- Saumon fumé « tranché long »
- Saumon fumé « tranché main »
- Plaque traiteur « tranché machine » (70g, 100g, 130g, 150g, 200g, 260g).
- Plaque traiteur « tranché main » (4 ou 8 tranches).
- Saumon mariné « Gravelags » entier
- Saumon mariné « Gravelags » tranché machine
- Saumon mariné « Gravelags » tranché main
- Plaque traiteur saumon mariné « Gravelags » tranché machine
- Plaque traiteur saumon mariné « Gravelags » tranché main





# Savoir faire *made in Jumet*

- Truite saumonée des Ardennes entière
- Truite saumonée des Ardennes tranché machine
- Plaque Truite saumonée des Ardennes tranché machine
- Plaque Truite saumonée des Ardennes tranché main
- Saumon entier fumé à chaud au Poivre
- Saumon fumé à chaud au Poivre 400g
- Pavé saumon fumé à chaud au Poivre 150g
- Saumon cuit « Belle vue » entier
- Saumon cuit « Belle vue » 400g
- Pavé saumon « Belle vue » 150g
- Filet saumon frais avec peau
- Filet saumon frais sans peau
- Pavé saumon frais 150g avec peau





# Collection Royale *made in Jumet*

- Filet Royal 250g
- Baron de saumon fumé 500g
- Dés de saumon fumé ravier 1kg
- Dés de saumon fumé ravier 150g





# Produits-secondaires

*made in Jumet*

- Chutes saumon frais sac de 1kg
- Chutes saumon fumé sac de 1kg
- Miettes saumon fumé
- Juliennes saumon fumé
- Lardons saumon fumé 1kg
- Lardons saumon fumé 500g
- Lardons saumon fumé 150g
- Chutes Nerf de Nage 1kg



# Entrée de gamme

- Saumon fumé entier avec peau
- Saumon fumé tranché machine 1kg poids fixe
- Plaque traiteur saumon fumé machine



# Les perles d'exception

PLATINUM 10G

PLATINUM 30G

PLATINUM 50G

PLATINUM 125G

PLATINUM 250G

goût noisettes, texture ferme, arrière goût crémeux, grains 2,9-3,4mm

## Osiетра

OSCIETRE 10G

OSCIETRE 30G

OSCIETRE 50G

OSCIETRE 125G

OSCIETRE 250G

goût noisettes, couleur vert olive, grains 2,9-3,4mm

## Beluga

BELUGA 30G

BELUGA 50G

BELUGA 125G

salé délicatement, beurré riche, après goût raffiné, grains +3,5mm

## White Pearl

WHITE PEARL 30G

WHITE PEARL 50G

goût beurré, fond sur la langue, couleur blanc-nacre, grains 2,2-2,7mm





## Contact Sodial:

Direction: Jean-Luc ABRAS

[jlabras@sodial.be](mailto:jlabras@sodial.be)

Service commercial: Kurt BOUCHIER

[kurt.bouchier@sodial.be](mailto:kurt.bouchier@sodial.be)

Sacha ABRAS

[sacha@sodial.be](mailto:sacha@sodial.be)

Commande: Christian Riega

[order@sodial.be](mailto:order@sodial.be)

Qualité: Estelle Willem

[ewillem@sodial.be](mailto:ewillem@sodial.be)

SO-SODIAL.BE

ZONING INDUSTRIEL 4EME RUE-6040 JUMET - +32 71 37 33 44