



# Cercle des Amis du Moulin de Record

Association loi 1901

## Truite fumée à chaud & à froid

**Pour vos repas festifs – ou tout simplement pour vous faire plaisir !**

*Un autre moyen pour aider l'association ;-)*

Issues d'un terroir d'exception et bénéficiant de conditions d'élevage et d'alimentation optimales dans une pisciculture à 10 min. du Moulin, sélectionnée également pour la qualité de leurs eaux.

C'est la garantie d'une grande fraîcheur et de saveurs à la fois subtiles et authentiques.

Les truites du Moulin sont fumées fraîches et à chaud, au bois de hêtre, après avoir reposé dans une saumure aromatisée (baies de genévrier, poivre rose, poivre noire, romarin, laurier, sel gris) pendant 12h, sans aucun additif artificiel ou chimique.

Les truites sont fumées à chaud entre 60° et 80° pendant 1h30/2h au bois de hêtre, cerisier, et coquilles de noix et noisettes.

Elles se mangent froides avec une noisette de raifort/chantilly & confiture d'ailles, ou, à défaut de raifort, avec une chantilly à la moutarde au miel & curry et de la confiture d'ailles, de Cassis ou de groseilles. Vous pouvez trouver le raifort et la confiture d'ailles dans certaines grandes surfaces.

Notre association propose des truites fumées filetées (1 truite = 2 filets) d'un poids d'environ 130g à 180g les 2 filets. Ainsi les 2 filets reviennent entre 6.50 et 9.50€, selon leur poids.

### Truites saumonées fumées à froid

Préparée selon un tout autre procédé qui demande environ 60h de travail manuel et surveillé... (d'où le prix...)

Elles sont vidées, lavées, après un passage obligatoire au congélateur, mises en saumure sèche (mélanges de sel, sucre, herbes & épices) et mises sous vide, repos au frigo pendant 15h en retournant toutes les 3h (même la nuit...), lavage, séchage, fumage à froid au bois de hêtre et de cerisier, et séchage au frigo ventilé, avant d'être découpées en tranches fines et conditionnées sous vide.



### Faites-vous plaisir tout en soutenant notre association !



Contenu par sachet « *Truite fumée à chaud* » : 2 filets – 6.50 à 9.50€ selon le poids

Contenu par sachet « *Truite saumonée fumée à froid* » : 100g – 6€



### Information / Commandes :

Commander 48h à l'avance pour les truites fumées à chaud, et au moins 4 jours à l'avance pour les truites fumées à froid : Téléphone 0618317463 - Site de l'association : <http://moulinde-record.fr>