

Spécialités de saumon

du pays des ours pêcheurs

JÜRIG KELLER AG

Breitenstrasse 11
8910 Affoltern a. A.
Téléphone 044 761 62 51
Fax 044 761 95 52
info@lachs-keller.ch
www.lachs-keller.ch



Chère lectrice,
Cher lecteur,

L'Alaska – le pays des ours pêcheurs. Le pays aussi des élans, des caribous, des chèvres, des moutons et des loups des neiges ainsi que de bon nombre d'autres animaux. Le pays où, dans les torrents de montagne aux eaux sauvages et écumeuses, le saumon a élu domicile pour frayer.

J'ai souvent sillonné ce pays en compagnie d'amis que je me suis fait dans le pays, des gars rustres mais adorables, qui m'ont

fait découvrir ces magnifiques étendues sauvages qui se profilent à l'infini. J'ai tout autant goûté au charme incomparable de l'été indien que résisté, dans ce pays aride, aux humeurs sauvages et parfois menaçantes de la nature.

Depuis bon nombre d'années déjà, j'importe en Suisse du saumon et des produits dérivés, tous provenant de ce merveilleux pays à la nature intacte qu'est l'Alaska. Dans les installations de fumage de mon ami Herbert Eckmann à Anchorage, les poissons sont traités selon des normes de qualité très sévères. Seuls ceux dotés du certificat de qualité écrit de la société «Alaska Sausage Inc.» de Herbert Eckmann sont commercialisés. Les saumons portant le label «Baranov» sont garantis



LE SAUMON SUR LIT DE RÖSTIS

Faire brièvement revenir des galettes de röstis (vendues toutes prêtes dans le commerce) et les garnir de saumon fumé, coupé en lamelles. Accompagner de crème fraîche, de caviar ou de sauce au raifort.

Une entrée exquise recommandée par Jürg Keller !

pêchés à la ligne. Bruce Gore, également un ami personnel (voir photo), exploite une flottille de bateaux de pêche aux équipements ultramodernes. Les poissons sont vidés, parés et surgelés à bord même des bateaux dans les 10 minutes au maximum qui suivent leur capture. Jusqu'à leur traitement par Herbert Eckmann, la chaîne du froid est donc parfaitement respectée. De la canne à pêche aux étals de notre magasin ou jusqu'à l'expédition par nos soins en Suisse, il ne se passe pas un seul moment sans que nous n'ayons sous contrôle qualitatif ce précieux produit naturel qu'est le saumon. Aussi puis-je vous recommander, par expérience de longue date et profonde conviction, de tout oublier ce que vous vous êtes imaginé jusqu'ici à propos du saumon. Rien n'est en effet comparable au saumon sauvage de l'Alaska pêché à la ligne !

Jürg Keller



WWW.LACHS-KELLER.CH

Sous cette adresse internet, vous trouverez de plus amples informations sur l'Alaska et notre offre de saumon. Vous pouvez également commander directement en ligne. Mais il vous est, bien sûr, aussi possible de passer commande par téléphone ou télécopie (voir adresse en haut à droite). Dans notre offre, vous trouverez du saumon rose, du saumon argenté et du saumon royal dans des sachets de différentes tailles allant des plus grands aux plus petits.

Votre boucher-charcutier peut, lui aussi, se procurer à tout moment nos spécialités de saumon.