



SMOKED SOCKEYE SALMON ~ SAUMON SOCKEYE FUME

Canadian Wild Smoked Salmon ~ Saumon Sockeye Sauvage Fume

Product of Canada



Produit du Canada



Net Weight: 227g / 8oz



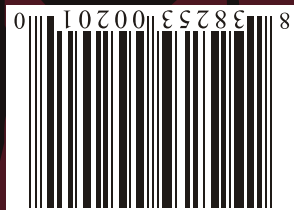
Net Weight: 227g / 8oz

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 100 g / Par 100 g	
Amount	% Daily Value
Teneur	
% valeur quotidienne	
Calories / Calories 160	
Fat / Lipides 8 g	12%
Saturated / saturés 3.0 g	
+ Trans / trans 0.3 g	17%
Cholesterol / Cholestérol 60 mg	19%
Sodium / Sodium 410 mg	17%
Carbohydrates / Glucides 1 g	0%
Fibre / Fibres 0 g	0%
Sugars / Sucres 0 g	
Protein / Protéines 20 g	
Vitamin A / Vitamine A	4%
Vitamin C / Vitamine C	0%
Calcium / Calcium	8%
Iron / Fer	2%

Produit du Canada



Ingredients
Wild sockeye
salmon, salt, natural
hardwood smoke.



Packed by Plant Registration # 1933

Réfrigérer après ouverture
Refrigerate after opening

Pacific Smoked Salmon Ltd., Courtney B.C., Canada V9N 2R6 www.canadiansalmon.ca

SMOKED SOCKEYE SALMON ~ SAUMON SOCKEYE FUME

Canadian Wild Smoked Salmon ~ Saumon Sockeye Sauvage Fume

Pacific Smoked Salmon Ltd. starts with only the highest quality wild sockeye salmon. Caught in the cold pristine Pacific waters of Canada, the tender salmon filet has been smoked and then sealed in a gold pouch for freshness. It will keep unopened for several years without refrigeration.

Serving suggestions...

Ready to eat from the pouch. Just open and drain off the juices. Slide the salmon onto a serving dish and garnish with thinly sliced onion, lemon wedges and capers. Serve with crackers. Or, mix the salmon with soft cream cheese to make a simple and delicious pate.

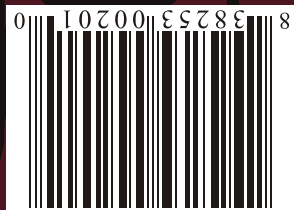
Suggestion pour servir...

Prêt à manger, vous n'avez qu'à ouvrir l'emballage et laisser écouler le jus. Glissez le filet sur un plat à servir et garnissez avec des tranches minces d'oignon, de citron et capres. Servez avec des craquelins. Vous pouvez aussi mélanger le saumon fume avec du fromage à la crème pour faire un délicieux pâté.

Produit du Canada



Ingredients
Wild sockeye
salmon, salt, natural
hardwood smoke.



Packed by Plant Registration # 1933

Réfrigérer après ouverture
Refrigerate after opening

Pacific Smoked Salmon Ltd., Courtney B.C., Canada V9N 2R6 www.canadiansalmon.ca