

# Le Saumon écossais Label Rouge

À l'origine, la qualité



**Le Label Rouge,  
une reconnaissance officielle  
de goût et de qualité supérieure**

Le Label Rouge est attribué à des produits de qualité réellement supérieure, en particulier sur le plan gustatif. C'est le seul signe officiel de qualité impliquant une obligation de résultat en matière de goût.

*En 1992, le Ministère de l'Agriculture français accorde pour la première fois le Label Rouge à un poisson et un produit non français, le saumon écossais.*



**Une origine « Écosse »  
reconnue et protégée**

Le saumon «élevé en Écosse» a obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) attribuée par la Commission Européenne en 2004. L'IGP est accordée à un produit ayant un lien fort avec son origine géographique.

Label Rouge et IGP sont donc la double reconnaissance de la qualité supérieure et de l'origine du Saumon écossais Label Rouge.



**Qualité et saveur**

Les conditions d'élevage dans les eaux pures de l'Ecosse, rigoureuses et respectueuses de l'animal et de son environnement, offrent une chair ferme à la saveur délicate très appréciée des consommateurs à la recherche d'un produit associant qualité et plaisir gustatif.

*Une bague comportant un numéro d'identification est fixée à l'ouïe de chaque saumon, garantissant une traçabilité totale et une fraîcheur optimale.*



## Le Saumon écossais Label Rouge c'est :

Un **élevage en mer à faible densité**

Une alimentation riche en **ingrédients d'origine marine**

Le **respect du bien-être** du poisson et de **l'environnement**

Un taux de lipide **maîtrisé** dans la chair du poisson

Un système d'identification garantissant la **traçabilité totale** et une **fraîcheur absolue**

Des contrôles effectués par un organisme **indépendant accrédité**

Des **tests qualitatifs** et **gustatifs réguliers** par des panels de consommateurs



[www.saumonecossais.com](http://www.saumonecossais.com)

## Saumon écossais Label Rouge



Qualité et origine garanties

