



Produits
de Phoque
Canadien

Viande sauvage canadienne



Fabriqué
au Canada



D'origine
naturelle



Durable



Très
santé



Les protéines c'est important

Dans un sandwich ou en steak, la protéine de phoque est saine et maigre, ce qui en fait un substitut idéal et durable.



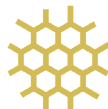
Augmente
l'énergie



Favorise la
formation de
globules rouges



Renforce les
muscles



Répare les tissus
musculaires



Améliore
la fonction
musculaire



Renforce le système
immunitaire



@CanadianSealProducts



@CANSealProducts

info@canadiansealproducts.com
canadiansealproducts.com

Le super aliment canadien

La viande de phoque est considérée comme un « super aliment » canadien et est l'une des viandes les plus nutritives de la planète!



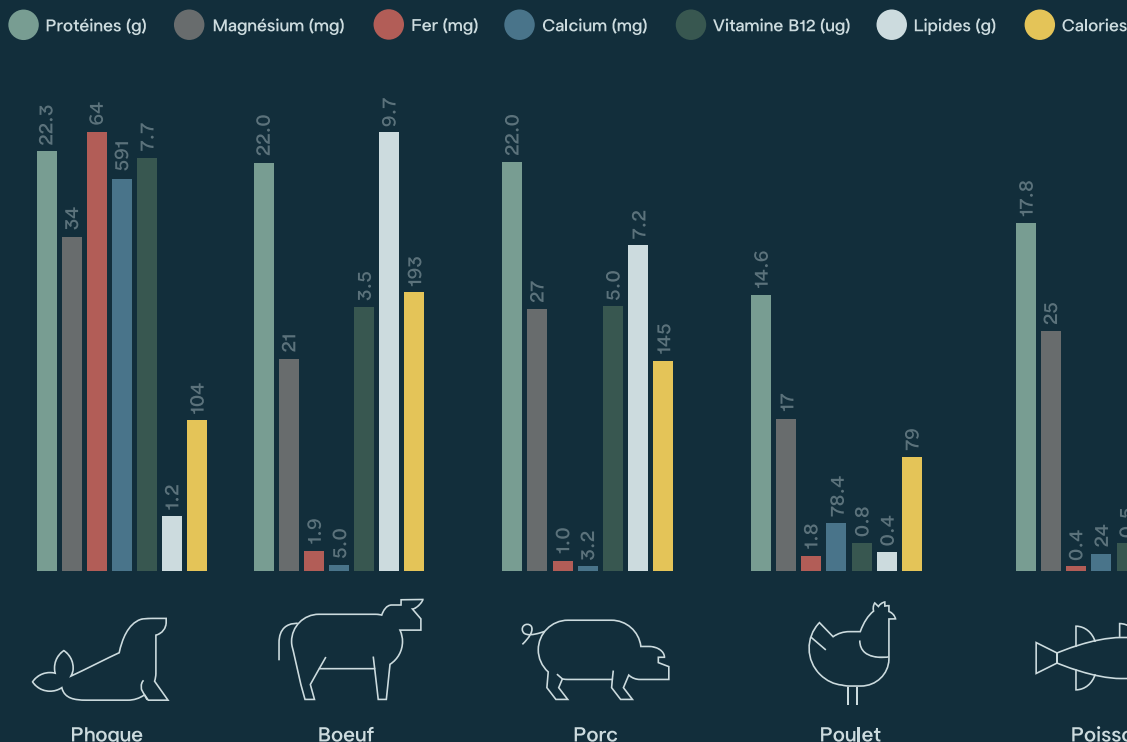
Excellente source de protéines (23 %) et faible teneur en matières grasses (2 %).



Très nutritif : riche en fer, zinc, magnésium et vitamine B12.



Viande de gibier sauvage entièrement naturelle, sans antibiotiques ni hormones de croissance.



* Pour une portion équivalente de 100gr.

Pourquoi la viande de phoque est-elle si foncée ?

La viande de phoque est naturellement foncée en raison de son taux élevé de myoglobine (une protéine riche en fer) qui lui permet de plonger en profondeur.

Approuvé et certifié

Les installations de transformation de la viande de phoque sont certifiées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments pour les Canadiens (RSAC).

Rien à signaler concernant le mercure

La viande de phoque répond à toutes les exigences en matière de santé et de sécurité concernant le mercure, les métaux lourds et autres polluants, conformément à l'ACIA.

Conseils pour la cuisson des longes de phoque

Saisir la viande une à deux minutes de chaque côté selon l'épaisseur du steak.

La température interne de votre longe de phoque doit atteindre entre 56 et 68 degrés Celsius.

S'assurer de prendre le temps de laisser la viande « reposer » après la cuisson pour qu'elle soit humide, tendre et juteuse.

La viande de phoque est très maigre, c'est pourquoi une cuisson minimale est recommandée pour garder votre steak humide. Nous recommandons une cuisson des longes de phoque pas plus que mi-saignante.

Le phoque est sauvage et ressemble à la viande de gibier, comme le cerf ou l'orignal, avec un léger goût d'iode. Il s'accompagne bien avec des champignons, des baies sauvages, des algues et une bonne bouteille de vin rouge!