Gastromer
Pomona Suisse

PRODUITS LOCAUX SUISSES

NOTRE SELECTION

L'EXPERTISE GASTROMER

Notre sélection de produits d'eau douce suisse.

Les poissons d'élevage :

- Le **SAUMON** élevé dans le canton des Grisons à Lostallo
- La **TRUITE** élevée en Valais à Vionnaz ou à Chamby dans le canton de Vaud
- La **PERCHE** élevée à Rarogne en Valais

Les poissons et crustacés sauvages :

- La **PERCHE**
- La **FÉRA**
- Le **BROCHET**
- L'**OMBLE**
- La **TRUITE**

pêchés au filet dans le lac Léman

- L'**ÉCREVISSE**

LES PRODUITS D'ÉLEVAGE

Élevage respectueux de l'environnement pour un développement responsable.

Le saumon

- Unique ferme de saumon en Suisse.
- Une aquaculture en circulation fermée, composée d'eau filtrée issue de la fonte des neiges des montagnes des grisons.
- Pas d'utilisation de produits chimiques ou d'antibiotiques.
- Respect du bien-être animal lors de l'abattage.
- Une gamme de produits d'une fraicheur extrême.

▶ **UNE EAU PURE QUI LUI CONFÈRE UN GOÛT INCOMPARABLE**

La truite

- Eau issue d'une source du lac avec un fort débit et température constante 5–10°C.
- Un élevage de truites de souche uniquement issus de la pisciculture pour empêcher l'introduction de maladies.
- Une gamme de produits vaste de la truite portion à la grosse truite en passant par le filet et d'une fraicheur incomparable.

▶ **L'ASSURANCE D'UNE RÉGULARITÉ ET DE LA SAVEUR D'UN PRODUIT D'EXCEPTION**

La perche

- Pisciculture alimentée en eau pure issue du massif du Lötschberg.
- Reproducteurs issus du lac Léman.
- Les perches mettent 12 mois pour arriver à maturité.
- Élevage sans stimulateur de croissance, ni antibiotique.
- Circuit fermé avec biofiltre, pour une excellente qualité de l'eau.
- Respect du bien-être animal lors de l'abattage.
- Filetage à la main pour une qualité inégalée.
- Une chaîne de production 100% Suisse vous offrant un produit ultra frais.

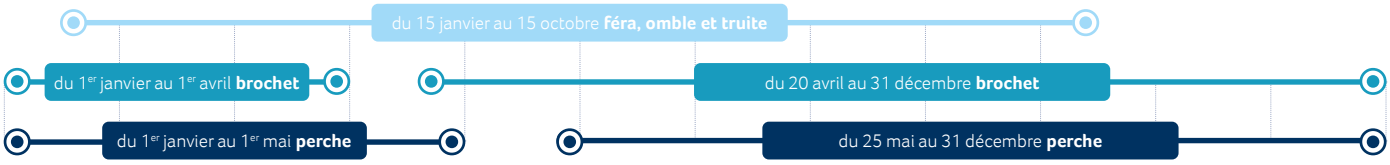
▶ **UNE CHAIR PARTICULIÈREMENT FERME ET SAVOUREUSE**

A DÉCOUVRIR :

notre coup de cœur L'OMBLE DES CEVENNES souche LEMAN à chair Blanche

LES PRODUITS SAUVAGES

Ouverture de la pêche



Nous entretenons une relation particulière avec les artisans pêcheurs du Lac Léman. De janvier à l'automne, nous offrons à la carte la féra dans les meilleures conditions.

Le brochet

- Poisson à chair maigre et délicate
- Peu reconnu pour ses qualités gustatives car peu mis en valeur

La perche

- Perca fluviatlis
- Qualité gustative incontestée
- Met traditionnel local par excellence

La truite

- Poisson d'exception, à flancs argentés et à la chair rose très fine et racée

La féra

- Coregonus féra
- Poisson à chair fine et délicate
- Poisson typé

L'écrevisse

- Crustacé typique à chair fine et gouteuse
- Certains la surnomme « le homard du lac »

L'omble

- Poisson rare à chair fondante d'une grande délicatesse

★★★

GASTROMER SA Suisse (Genève)
Chemin du Champ Blanchod 14 – CH | 1228 Plan-les-Ouates
T : +41 22 794 39 10 | www.gastromer.ch | info@gastromer.ch

GASTROMER SA (Valais)
Route du Léman 49 – CH | 1907 Saxon
T : +41 27 747 15 15 | www.gastromer.ch | info@gastromer.ch