

Communiqué de presse

Saumon Sir Edward's

9 rue Vergniaud
75013 PARIS
www.sir-edwards.fr



Sir Edward's – Un saumon fumé d'exception

L'entreprise Sir Edward's créée par Edouard REBOAH, est présente sur le marché depuis plus de 25 ans. Son produit phare, le saumon fumé, provient des mers du Nord de l'Ecosse. Il est élevé dans des fermes qui bénéficient des eaux pures et isolées, puis fumé au bois de chêne provenant de fûts de whisky.

Sir Edward's propose une large gamme de produits de saumon fumé, dont le saumon fumé en tranche, les saumons marinés à l'aneth ou aux herbes et épices. Mais également le cœur de saumon, le pavé et les dés de saumon fumés.

Son packaging bleu foncé rappelle des eaux de l'Atlantique, tout en soulignant par sa sobriété, l'éclat naturel de ces produits d'une exceptionnelle qualité. En effet, la texture fondante, et la garantie d'un saumon frais jamais congelé, révèle la finesse de ce produit.

Distribué dans de nombreuses enseignes telles que La Grande Epicerie du Bon Marché, la Galerie Gourmande, Franprix, Barrière, Traiteur chalom, Darima, Kmarket et également en restaurant avec l'établissement « La Belle Poule », le saumon Sir Edward's assied son excellente réputation.



News release

Smoked salmon Sir Edward's

9 rue Vergniaud
75013 PARIS
www.sir-edwards.fr



Sir Edward's – A smoked salmon of exception

The company Sir Edward's created by Edouard REBOAH, is present on the market for more than 25 years. Its flagship product, the smoked salmon, results from the North Sea of the Scotland. It is raised in farms, and benefit from pure and isolated waters, then it's smoked in the wood of oak resulting from barrels of whisky.

Sir Edward's proposes a wide range of products of smoked salmon, of whom the salmon smoked into slices, the salmons marinated in the dill or in the herbs and the spices. But also the heart of salmon, the pavement and the dice of smoked salmon.

His dark blue packaging calls back waters of the Atlantic Ocean, while underlining by its sobriety, the natural brightness of these products that have an exceptional quality. Indeed, the tender texture, and the guarantee of a fresh salmon never frozen, reveals the delicacy of this product.

Distributed in numerous stores such as La Grande Epicerie du Bon Marché, la Galerie Gourmande, Franprix, Barrière, Traiteur chalom, Darima, Kmarket, but also in restaurants like « La Belle Poule », the salmon Sir Of Edward bases its excellent reputation.

