

Selon le dicton, il suffit d'y goûter pour y croire.

Je suis heureuse de savoir que, dans quelques minutes, nous aurons la possibilité de juger du bien-fondé de ce dicton en dégustant les plats exquis préparés par le chef Hans Handeregg (2.-P.-E.) et Lorna Wing Limited (London Caterer CIE) avec notre homard congelé canadien.

On peut acheter du homard canadien vivant en carapace, mais il existe également un très grand choix de méthodes de conditionnement du homard congelé.

Vous pouvez acheter de la chair de homard congelée en conserve ou en sachets sous vide, des homards congelés entiers en carapace, de la chair hachée, des queues crues, et j'en passe.

Les transformateurs canadiens sont prêts à s'adapter à tous vos besoins.

Vous pouvez trouver du homard canadien vivant ou congelé pendant toute l'année, ce qui vous permet de planifier facilement vos menus.

Quand vous achetez du homard vivant ou congelé, sachez bien ce que vous recherchez; vous pourrez alors en apprécier les qualités et vous serez sûr de pouvoir fournir à vos clients des produits de toute première qualité.

Lorsque vous achetez du homard canadien vivant congelé, vous achetez un produit dont la fraîcheur est garantie. Pour vous assurer que vos clients apprécient ce produit de qualité, voici quelques conseils pratiques :

HOMARD VIVANT

1. Dès réception de votre commande, inspectez le homard et assurez-vous qu'il remue lorsque vous le soulevez.
2. Certaines précautions doivent être prises lorsque vous le mettez au réfrigérateur : recouvrez-le légèrement d'un chiffon humide; il demeurera vivant de 24 à 36 heures.
3. Ne placez jamais votre homard vivant sur de la glace ou dans de l'eau douce. Il se noiera.
4. Si vous avez un bassin, la teneur en sel de l'eau doit être de 28-32 parties par mille, et la température, de 12 à 16 degrés centigrades.