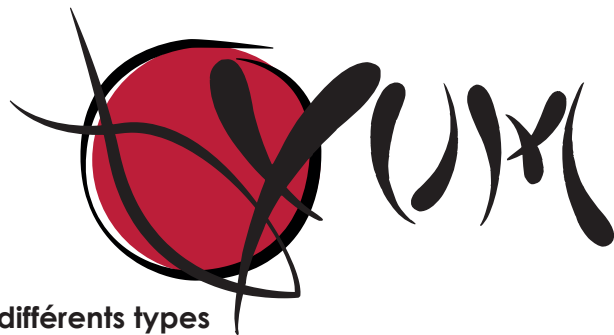


La Zone Industrielle,  
Avenue de la 1ère Division  
de la France Libre,  
13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône



### Les différents types de sushis

Au Japon, la dégustation du sushi est un art. Synonyme au départ de haute gastronomie, il est aujourd'hui banalisé et se trouve autant en Orient qu'en Occident. Il est censé se déguster en guise d'encas, même si Japonais et Européens en font souvent un repas.



### Il existe d'innombrables variétés de sushis.

Les plus répandus sont les nigiri-sushis et les maki-sushis. Les sushis peuvent être garnis de poisson cru (thon, saumon ou dorade), de fruits de mer (crevettes), d'omelette ou encore de légumes (concombre, avocat).

**ferrignosa.com**  
04 42 86 00 91

Établissement ouvert :  
**08:00-18:00**





## Ferrigno - vente de produits de la mer depuis 3 générations

Pêcheur en Méditerranée depuis trois générations, la pêche est pour nous plus qu'un métier, c'est une passion.

Installée en Provence, notre entreprise familiale est à ce jour la seule conserverie française de poissons de la façade méditerranéenne.

Située à Port Saint Louis du Rhône, à mi-distance de Marseille et de Sète, cette situation géographique nous permet de travailler tous nos poissons dans les meilleures conditions possibles avec un souci permanent de qualité: de leur réception jusqu'à leur conditionnement en passant par leur transformation dans nos ateliers agréés.

**Le goût de l'authentique, plus qu'un slogan, c'est véritablement notre maître mot...**



**YUM réussit à allier tradition et modernité pour faire de ses produits un vecteur de bien-être autant qu'une expérience gustative unique.**

## Un peu d'histoire...

**La traduction du mot sushi est :** riz vinaigrette accompagné de poisson cru, cuit ou marinée, de crustacé, de légumes ou d'œufs. D'un plat d'accompagnement qu'il était au départ, il est peu à peu devenu un repas. A l'origine, la technique de conservation satisfait les populations éloignées des côtes. A l'époque Muromachi (1392-1573), on découvrit que le riz fermenté produit de l'acide lactique favorisant la conservation des aliments : le riz de sushi n'était qu'un moyen de conserver les morceaux de poisson : on alternait des couches de carpes et de riz dans des jarres fermées par un couvercle, puis on le laissait fermenter jusqu'à un an. **On mangeait alors le poisson et on jetait le riz !**

Vers 1640, les habitants d'Edo (aujourd'hui Tokyo) eurent l'idée d'ajouter du vinaigre de riz afin d'accélérer encore plus vite le processus de fermentation. Les gens prirent goût à l'association poisson-riz-vinaigrette. **Ainsi naquit le sushi...**



## Un équilibre entre tradition et modernité

Depuis sa création, YUM met un point d'honneur sur la fraîcheur des produits sélectionnés. Pour ce faire, un contrôle de qualité journalier strict est réalisé tout au long du processus de fabrication.

La cuisine japonaise nécessite une grande maîtrise des techniques de préparation et de découpe du poisson dont bénéficie notre équipe de professionnels, formés par notre chef Sushiman. Celui-ci élabore de nombreuses nouvelles recettes toutes plus savoureuses les unes que les autres.

