

# Igunaq :

- ❖ Vient du Groënland ;
- ❖ Fermentation protéolytique ;
- ❖ Dans une poche de peau de viande marine (phoque, morse, etc...), on vient soigneusement y enfermer un morceau de viande roulé dans la graisse de ce même animal. Le mélange est laissé à l'extérieur plusieurs mois jusqu'à atteindre le bon niveau de faisandage.

