

BACK LOIN

380 gr- Fresco



www.froyasalmon.com



TRADO ALIMENTOS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurn de l'Heura - Girona, Spain

63° N



CALIDAD FRØYA/CALIDAD SUSHI

El salmón de Frøya se cultiva en los océanos que rodean la isla de Frøya en la costa del oeste Mid-Noruego. La calidad única de Frøya está basada en su origen. Aquí la Corriente del Golfo crea fuertes corrientes con un importante intercambio de marea de agua limpia rica en nutrientes dos veces al día, verano e invierno. Durante generaciones, estas ventajas naturales han proporcionado un ambiente ideal para el salmón. Cuando el salmón alcanza los 5-6 kg, es transportado vivo a la planta de proceso en la isla, donde los expertos en calidad buscan los mejores pescados uno a uno. Los salmones son cortados y "desespinaados" a mano uno a uno, antes del embalaje y del enfriamiento rápido en unas instalaciones de envasado ultramodernas. El resultado final, un Lomo de salmón Premium sin espinas ni piel, envasado al vacío sin aditivos.

2 HRS

EMBALAJE EN DOS HORAS/ULTRAFRESCO

Frøya ha desarrollado un proceso único de envasado y enfriamiento. Dicho proceso garantiza que los lomos estén envasados en menos de 2 Hr desde que el salmón sale del agua, listos para un enfriamiento rápido por debajo de 0 grados (el salmón congela a -1,72 °). Esto asegura una experiencia de sabor y textura en el momento de comer, similar al que un noruego experimenta al comer un salmón recién pescado.



BACK LOIN (LOMO)

Todos los lomos de salmón Frøya son de calidad Sushi, lo que significa que se pueden disfrutar crudos, directamente del envase. El lomo es el preferido por los amantes de sushi por su aterciopelada textura, facilidad de loncheado, sabor suave y ligero. No existe merma, se aprovecha el 100% del lomo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Ingredientes: Filete de salmón sin piel ni espinas. Deshuesado (Salmo salar). Cultivado en Noruega.

Valor Nutricional por 100 g.: Energético 932 kJ/224 kcal, Grasas 16 g. (Ácidos Grasos Saturados 3 g.), Hidratos Carbono 0 g. (Azúcares 0 g.), Proteínas 20 g., Sal 0,1 g.

Caducidad: 14 días desde la producción a 0-4 °C.

Back Loin 380 g. Fresco

Referencia TRADO ALIMENTOS: BL1.1.6

Envase unitario: C-Pack	
Empaquetado	Envasado al vacío Foil
Peso Neto	Peso Variable 380 gr.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	430 x 25 x 70 mm.
EAN C-Pack	2387070100006

Caja: D-Pack	
Empaquetado	Caja Cartón con Hielo Seco
Peso Neto	Peso variable 2,28 Kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	195x453x108 mm.

Unidades por Caja	6 Unidades
EAN D-Pack	97090028510076

Palet	
Cajas por Pallet	81
EAN Pallet	97090028510083