

BACK LOIN BANDEJAS



FROYA PRO
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO

TRADO ALIMENTS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurní 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.

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

FRESCO DIARIO

Frøya ha desarrollado un proceso único de envasado y enfriamiento en bandejas de aluminio con MAP. Dicho proceso garantiza que los lomos estén envasados pocas horas después de que el salmón salió del agua, listos para un enfriamiento rápido por debajo de 0 grados (el salmón congela a -1,72°). Esto asegura una experiencia similar 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. Dos días desde apertura del envase.

Back Loin Bandejas

Referencia TRADO ALIMENTS: PROBL3

Envase unitario: F-Pack	
Empaquetado	Alu-tray
Peso Neto	Peso Variable 1,34 g.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	185 x 40 x 380
Lomos por Bandeja	4 lomos de aprox. 335 g.
EAN C-Pack	2387070600001

Caja: D-Pack	
Empaquetado	Caja Cartón con Hielo Seco
Peso Neto	Peso variable 4,08 Kg
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	200 x 400 x 400 mm.
Bandejas por Caja	3 Bandejas
EAN D-Pack	97090028510137

Palet	
Cajas por Pallet	84
EAN Pallet	97090028510144