

BACK LOIN -38°C

380 gr- Congelado



FRØYA
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO

TRADO ALIMENTS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurni 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. Dicho proceso garantiza que los lomos están envasados en pocas horas desde que el salmón sale del agua y listos para un una congelación Flash. 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. Nuestra factoría está 100% focalizada en la higiene, sin riesgo de parásitos, controles diarios de laboratorios (bacteriológicos y de Listeria), nos confían una experiencia gastronómica en crudo absolutamente segura.



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.



-38° CONGELACION INSTANTANEA

El envasado al vacío individual protege al salmón de quemaduras, deshidratación y la decoloración clásica del congelado. También nos permite la descongelación unitaria de los lomos. Flash freezing (Congelación Instantánea) a -38°C, bajamos la temperatura del salmón a -20°C / -30°C en 30 minutos. Todo pasa tan rápido que no se forman cristales de hielo entre las fibras del salmón. El proceso de congelación instantánea nos permite mantener todos los nutrientes y jugos dentro del pescado, consiguiendo una experiencia en textura y gusto comparable con la de los lomos ultrafrescos de Frøya.

DESCONGELACIÓN PARA SU USO: recomendamos descongelar lentamente los Lomos FROYA -38°C en la nevera a 0 - 4 C° en sus envases originales, para mantener todas las cualidades del salmón.

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: 1 año.

Back Loin 380 g. Congelado

Referencia TRADO ALIMENTS: FROZBACKWHOLE

Envase unitario: C-Pack	
Empaquetado	PA Foil (no -reciclable) Vacío
Peso Neto	Peso Variable 380 g.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	430 x 25 x 70 mm.
EAN C-Pack	

Caja: D-Pack	
Empaquetado	Caja Cartón

Peso Neto	Peso Variable 2,28 Kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	444 x 120 x 186 mm.
Unidades por Caja	6 Unidades
EAN D-Pack	97090028514005

Palet	
D-Pack por Pallet	81
EAN Pallet	97090028516009