

Emp



**XX**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 "desespinados" 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.



#### **FRESCO DIARIO**

Los Lomos a Granel de Frøya son envasados y listos para su transporte el mismo día que han sido capturados del óceano. Los Lomos son exactamente los mismos que envasamos individualmente al vacío para venta en tiendas. Pero en vez de envasarlos individualmente lo hacemos en cajas de 20 Kg, dichas cajas son de Styrofoam con doble bolsa interior y separación en cartón del hielo seco. De esta forma conseguimos un producto simple de usar y sin merma. Ideal para el sector Horeca.



### MID LOIN (MEDIOLOMO)

Es un poco más graso que el LOMO y por lo tanto es ideal para saborear cocinado muy ligeramente, ya que su grasa desprende un sabor y jugosidad al ser calentado inigualables. Ideal para tataki o plancha, pero sin descartar el Sashimi. Contiene un mínimo de músculo marrón visto.

# 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: 11 días desde la producción a 0-4 °C.

# Mid Loin 650 g. Fresco Granel

Lomo Unitario		
Empaquetado	No Envasado. Está a granel.	
Peso Neto	Peso Variable 650 g.	
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	N/A	
EAN C-Pack	N/A	
Coin D Book		

Caja: <b>D-Pack</b>		
paquetado	Caja Styroform Sellada. Con Doble Bolsa y separador de Cartón/ Hielo Seco	

#### Referencia TRADO ALIMENTS: ML1.1.20

Peso Neto	Peso variable 20 Kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	400 x 800 x 208 mm.
Unidades por caja	31 Unidades aprox.
EAN D-Pack	97072498019358

Palet	
Cajas por Pallet	27
EAN Pallet	