

RECORTES B&P BANDEJAS FRESCO



FRØYA PRO
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO

TRADO ALIMENTS 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.

FRESCO DIARIO

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

Frøya ha desarrollado un proceso único de envasado y enfriamiento en bandejas reciclables HDPE 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.



RECORTES B&P

Recortes sin piel ni espinas, que se originan durante la producción de LOMOS FROYA. Por lo tanto son recortes de calidad pre-rigor, con los mismo parámetros de frescura que los Lomos Froya tradicionales. Variables en tamaños y formas, están listos para ser cortados en función de su utilización posterior: *poke*, *tartar*, cubos...

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.

Recortes B&P Bandejas

Referencia TRADO ALIMENTS:

Envase unitario: F-Pack	
Empaquetado	HDPE Bandeja reciclable con MAP
Peso Neto	Peso Variable 3 Kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	420 x 245 x 70 mm.
EAN C-Pack	XXX

Caja: F-Pack	
Empaquetado	Caja Cartón con Hielo Seco
Peso Neto	Peso variable 9 Kg.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	433 x 258 x 260 mm.
Bandejas por Caja	3 Bandejas
EAN D-Pack	XXX

Palet	
Cajas por Palet	28
EAN Palet	