MID LOIN
650 gr- Fresco

FRØYA 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 "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, envasado al vacío sin aditivos.

2 HRS

EMBALAJE EN DOS HORAS / ULTRA FRESCO

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.

MID LOIN (LOMO BAJO)

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: 14 días desde la producción a 0-4 ºC.

Mid Loin 650 g. Fresco

Referencia TRADO ALIMENTS: **F.FRE.M650.VF.CF06.ES**

Envase unitario: **Base Pack**	
Empaquetado	Envasado al vacío Foil
Peso Neto	Peso Variable 650 g.
Medidas (Ancho x Profundo x Alto)	430 x 35 x 85 mm.
EAN C-Pack	2387070300000

Caja: **Mid Pack**	
Empaquetado	Caja Cartón con Hielo Seco
Peso Neto	Peso variable 3,9 Kg.
Medidas (Ancho x Profundo x Alto)	454x195x112 mm.

Unidades por Caja	6 Unidades
EAN D-Pack	97090028510090

Palet **Top Pack**	
Cajas por Pallet	180
EAN Pallet	97090028510106