BACK LOIN

180 g - Fresco





XX TRADO

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurní de l'Heura - Girona, Spain

63°N



QUALITÀ FRØYA / QUALITÀ SUSHI

Il salmone FRØYA viene allevato negli oceani che circondano l'isola di Frøya, sulla costa occidentale del Mid-Norvegia. La qualità unica di Froya si basa sulla sua origine. La Corrente del Golfo crea forti correnti con un significativo scambio di marea di acqua pulita ricca di nutrienti due volte al giorno, estate e inverno. Per generazioni, questi vantaggi naturali hanno fornito un ambiente ideale per il salmone. Quando il salmone raggiunge i 5-6 kg, viene trasportato vivo all'impianto di lavorazione dell'isola, dove gli esperti di qualità cercano il pesce migliore uno per uno. I salmoni vengono tagliati e "despinati" a mano uno per uno, prima del confezionamento e del rapido raffreddamento in un modernissimo impianto di confezionamento. Il risultato finale, un lombo di salmone Premium senza spine o pelle, confezionato nel sottovuoto senza additivi.



IMBALLAGGIO IN DUE ORE / ULTRAFRESCO

FRØYA ha sviluppato un processo di confezionamento e raffreddamento unico. Questo processo assicura che i lombi siano confezionati in meno di 2 ore dal momento in cui il salmone lascia l'acqua, pronto per un rapido raffreddamento al di sotto di 0 gradi (il salmone si congela a -1,72°). Ciò garantisce un'esperienza di gusto e sensazione al momento di mangiare, simile a quello che un norvegese sperimenta quando mangia un salmone pena pescato.



BACK LOIN

Tutti i lombi di salmone Froya sono di qualità Sushi, il che significa che possono essere gustati crudi, direttamente dalla confezione. Il lombo è il preferito dagli amanti del sushi per la sua consistenza vellutata, la facilità di affettatura, il sapore delicato e leggero. Non c'è restringimento, viene utilizzato il 100% della colonna vertebrale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Ingredienti: Filetto di salmone (Salmo salar) senza pelle e disossato. Cresciuto in Norvegia.

Valore Nutrizionale per 100 g.: Energia 932 kJ/224 kcal, Grassi 16 g. (Acidi Grassi Saturi 3 g.), Carboidrati 0 g. (Zuccheri 0 g.), Proteine 20 g., Sale 0,1 g.

Scadenza: 14 giorni della produzione a 0-4°

Back Loin 180 g - Fresco

Confezionamento: Base Pack	
Imballaggio	Confezionamento sottovuotto
Peso Netto unità	Peso fisso 180 g.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	215 x 25 x 70 mm.
EAN	7090028511001

Cartone: Mid Pack	
Cartone box con giaccio secco	
Peso fisso 1,08 Kg.	
195x232x112 mm.	

Riferimento TRADO ALIMENTS: F.FRE.B180.VW.CF06.ES

7090028511070

No. unità per cartone	6	
EAN	7090028511063	
Pallet: Top Pack		
No. cartoni per pallet	180	

EAN