

BACK LOIN

380 g - Fresco



FROYA
SUSHI GRADE
www.froyasalmon.com

TRADO
TRADO ALIMENTOS S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurn 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.

2 HRS

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 appena 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 380 g - Fresco

Riferimento TRADO ALIMENTOS: **F.FRE.B380.VW.CF06.ES**

Confezionamento: Base Pack	
Imballaggio	Confezionamento sottovuoto
Peso Netto unità	Peso fisso 380 g.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	430 x 25 x 70 mm.
EAN	2387070100006

Cartone: Mid Pack	
Imballaggio	Cartone box con ghiaccio secco
Peso Netto	Peso fisso 2,28 Kg.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	454x195x112 mm.

No. unità per cartone	6
EAN	97090028510076

Pallet: Top Pack	
No. cartoni per pallet	81
EAN	97090028510083