

BACK LOIN VASSOI



FRØYA PRO
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO
TRADO ALIMENTIS 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 della Norvegia centrale. La sua qualità unica La qualità unica di Frøya è radicata nella sua origine. Qui la Corrente del Golfo crea forti correnti con notevole 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 sarà cresciuto fino a 4-6 kg. viene trasportato vivo all'impianto di lavorazione dell'isola, dove esperti di qualità cercano il pesce migliore. I lombi di salmone senza pelle e disossati vengono tagliati a mano prima dell'imballaggio e raffreddati rapidamente nell'impianto di confezionamento ultramoderno.

DAY FRESH

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

FRØYA ha sviluppato un esclusivo processo di confezionamento e raffreddamento in vassoi riciclabili HDPE con MAP. Questo processo assicura che i lombi siano confezionati entro poche ore dall'uscita del salmone dall'acqua, pronti per un rapido raffreddamento al di sotto di 0 gradi (il salmone si congela a -1,72 gradi). Ciò garantisce un'esperienza simile di sapore e consistenza al momento del consumo simile a quella che sperimenta un norvegese quando mangia un salmone appena pescato.



BACK LOIN

Tutti i lombi di salmone FRØYA sono di qualità sushi, il che significa che possono essere gustati crudi, direttamente dalla confezione, senza previa cottura. Questo è solo lombo. Abbiamo tagliato via la coda in modo da poter tagliare belle fette uniformi dell'intero lombo, senza sprechi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONAL

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 (di cui grassi saturi 3 g), carboidrati 0 g (di cui zuccheri 0 g), proteine 20 g, sale 0,1 g.

Scadenza: 14 giorni dalla produzione 0-4 gradi Celsius. Consumare entro 2 giorni dall'apertura.

Back Loin Vassoio

Riferimento TRADO ALIMENTIS: **PROBL3**

Confezionamento: Base Pack	
Imballaggio	HDPE Vassoio, MAP
Peso Netto unità	2,3 Kg. ca.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	420 x 245 x 70 mm.
Lombi per vassoio	6 lombi 380 g ca.
EAN	2387071700007

Cartone: Mid Pack	
Imballaggio	Cartone box con ghiaccio secco
Peso Netto	Peso variabile 6,9 Kg.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	433 x 258 x 260 mm.
No. unità per cartone	3
EAN	97090028514098

Pallet: Top Pack	
No. cartoni per pallet	28
EAN	