BITS & PIECES FRESCO / SFUSE





www.frovasalmon.com

X>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 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

FRØYA Bits & Pieces sono confezionati e pronti per la spedizione lo stesso giorno in cui vengono catturati dall'oceano. Confezionato in scatole da 20 kg. Polistirolo con doppia sacca interna e cartone di separazione dal ghiaccio secco. Un prodotto facile da usare senza sprechi, ideale per l'horeca.



BITS & PIECES

Il salmone viene totalmente rifilato senza pelle e senza spine, ideali per poke, tartare, insalate, frittate ecc.

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: 11 giorni della produzione a 0-4 °

Bits & Pieces Fresco / Sfuse

Cartone: Mid Pack	
Imballaggio	Scatole di polistirolo con doppio sacco a filetto e raffreddate con ghiaccio secco.
Peso Netto	Peso variabile 20 Kg.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	400 x 800 x 208 mm.
No. unità per cartone	
EAN	

Pallet: Top Pack	
No. cartoni per pallet	27
EAN	