

MID LOIN -38°C

650 g - Congelato



FROYA
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO

TRADO ALIMENTES S.L.

C. Mas Saballs 15 - 17118 Sant Sadurni 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.

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

DAY FRESH

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. La nostra fabbrica è focalizzata al 100% sull'igiene, senza rischio di parassiti, i controlli quotidiani dei laboratori (batteriologici e Listeria), ci affidano un'esperienza gastronomica cruda assolutamente sicura.



MID LOIN

È un po' più grassa della LOMO BACK e quindi è ideale da assaporare a cottura molto leggera, poiché il suo grasso sprigiona un sapore e una succosità impareggiabili quando viene riscaldato. Ideale per tatakì o piastra, ma senza escludere il sashimi. Contiene muscolo marrone minimo visto.



-38°C CONGELAMENTO ISTANTANEO

Il confezionamento sottovuoto individuale protegge il salmone da ustioni, disidratazione e dal classico scolorimento del congelato. Ci permette anche di scongelare unitario dei lombi. Congelamento flash a -38 ° C, abbassiamo la temperatura del salmone a -20 ° C / -30 ° C in 30 minuti. Tutto accade così velocemente che non si formano cristalli di ghiaccio tra le fibre di salmone. Il processo di congelamento istantaneo ci consente di mantenere tutti i nutrienti e i succhi all'interno del pesce, raggiungendo un'esperienza nella consistenza e nel gusto paragonabile a quella dei lombi ultra freschi di Frøya.

SCONGELAMENTO PER L'USO: si consiglia di scongelare lentamente i lombi FROYA -38°C in frigorifero a 0 - 4 C° nei loro contenitori originali, per mantenere tutte le qualità del salmone.

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: 1 anno.

MID LOIN 650 g - Congelato

Riferimento TRADO ALIMENTES: FROZMIDWHOLE

Confezionamento: Base Pack	
Imballaggio	PA Foil (non riciclabile). Sottovuoto
Peso Netto	Peso Variabile 650 g.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	430 x 35 x 85 mm.
EAN	

Cartone: Mid Pack	
Imballaggio	Cartone box

Peso Netto	Peso Variabile 3,9 Kg.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	444 x 120 x 186 mm.
No. unità per cartone	6
EAN	

Pallet: Top Pack	
No. cartoni per pallet	81
EAN	