

BACK LOIN MERLUZZO

150 g Natural / Rinnovato

(Senza additivi o sale)



ODIN
BY FRØYA

TRADO
TRADO ALIMENTS S.L.

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

70° N



QUALITÀ ØDIN BY FRØYA

Il merluzzo Odin viene pescato con i tradizionali metodi con l'amo e la lenza al largo delle coste della Norvegia settentrionale. La qualità unica di ODIN si basa sulla sua origine e sul suo metodo di pesca. Le coste del Batsfjord, con la latitudine più settentrionale della Norvegia (70 N), garantiscono acque pulite. Viene pescato da piccoli pescherecci che viaggiano quotidianamente lungo la costa e ogni giorno portano il merluzzo allo stabilimento per essere tagliato e confezionato in modernissime installazioni di taglio laser ad acqua. Proponiamo Merluzzo Fresco Naturale, senza additivi e senza sale aggiunto. Questo è un prodotto per tutto l'anno.

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

TAGLIARE E CONFEZIONARE FRESCO GIORNALIERO

ØDIN ha sviluppato un processo di movimentazione ultraveloce che consiste nel combinare un taglio laser di acqua, imballaggio e congelamento con la tecnologia IQF (Congelamento rapido individuale). Questa manipolazione viene fatta quotidianamente con il pesce che arriva dalla costa e ci permette di ottenere alcuni lombi di Merluzzo ODIN 150 gr, che manterranno le loro qualità organolettiche e sensoriali (valori nutrizionali, consistenza, gusto e colore, una volta rinfrescati). La principale differenza del congelamento IQF rispetto agli altri è che essendo un processo veloce i cristalli di ghiaccio che si formano nel tessuto del prodotto sono minuscoli, che dopo lo scongelamento la sua struttura cellulare non subisce deformazioni o fuoriuscite dei suoi fluidi interni.



BACK LOIN (SENZA PELLE E SPINE)

Consegniamo solo la parte migliore del merluzzo, il lombo, che ha l'apprezzata caratteristica di separare in tranci. Tutti i nostri lombi sono senza pelle, disossati, pronti da mangiare, senza sprechi.



RINNOVATO IN MAGAZZINO (FRANCIA) PER LA CONSEGNA AL CLIENTE

I lombi vengono raffreddati in strutture appositamente preparate per lo scongelamento del pesce a Boulogne Sur Mer (Francia). La tecnologia si basa sullo scongelamento dei lombi in due ore in atmosfera d'acqua controllata, mantenendo così il 100% delle qualità originarie del merluzzo fresco (organolettiche e sensoriali -valori nutrizionali, consistenza, sapore e colore-). In questo modo si consegnano ai nostri clienti i filetti di merluzzo scongelati con una data di scadenza di 12 giorni.

INFORMAZIONI NUTRIZIONAL

Valore Nutrizionale per 100 g.: Energia 343 kJ/81 kcal, grassi 0,1 g (di cui grassi saturi 0,1 g e di cui grassi insaturi 0,0 g), carboidrati 0 g (di cui zuccheri 0 g), fibra 0 g, proteine 17,9 g, sale 0,1 g.

Back Loin Merluzzo TORSK 150 g Natural/Rinnovato

Riferimento TRADO ALIMENTS:
O.REF.O150.FW.CT06.ES

Confezionamento: Base Pack	
Confezionato	Confezionamento sottovuoto
Peso Netto	Peso fisso 150 g.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	190 x 80 x 20 mm.
EAN	8437022587028

Cartone: Mid Pack	
Confezionato	Cartone box
Peso Netto	900 g.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	225 x 180 x 80 mm.
EAN	18437022587025