

BACK LOIN BACALAO

150 gr- Natural/Refrescado
(sin aditivos ni sal)



ODIN
BY FROYA

TRADO

TRADO ALIMENTS S.L.

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

70° N



CALIDAD ODIN BY FROYA

El bacalao ODIN se pesca mediante métodos tradicionales con anzuelo en las costas del norte de Noruega. La calidad única de ODIN está basada en su origen y su método de pesca. Las costas de Batsfjord, con latitud más norte de Noruega (70 N), garantiza aguas limpias. Su pesca mediante pequeños pesqueros que recorren la costa a diario y llevan a la factoría diariamente el bacalao para ser cortado y envasado en unas instalaciones ultramodernas de corte por láser de agua. Estamos ofreciendo bacalao Fresco Natural, sin aditivos y sin sal añadida.

DAY FRESH
FROM SEA TO
SEALED THE
SAME DAY

CORTE, CONGELACIÓN Y EMBALAJE DIARIO EN ORIGEN (NORUEGA)

ODIN ha desarrollado un proceso ultra-rápido de manipulado que consiste en combinar un corte por láser de agua, envasado y congelación con tecnología IQF (Individual Quick Freezing). Este manipulado se realiza diariamente con el pescado que llega de la costa y nos permite obtener unos lomos de Bacalao ODIN 150 gr, que conservarán sus cualidades organolépticas y sensoriales (valores nutricionales, textura, sabor y color, una vez refrescados). La principal diferencia de la congelación IQF con respecto a otros es que al tratarse de un proceso rápido los cristales de hielo que se forman en el tejido del producto son minúsculos, con lo que tras su descongelación su estructura celular no sufre deformaciones ni derrames de sus fluidos internos.



BACK LOIN (LOMO SIN PIEL Y SIN ESPINAS)

Solo entregamos la mejor parte del Bacalao, el Lomo, que tiene la tan apreciada característica de separarse en Láminas. Todos nuestros lomos son sin piel, ni espinas, listos para comer, sin merma.



REFRESCADO EN ALMACEN (FRANCIA) PARA ENTREGA AL CLIENTE

Los lomos son refrescados en unas instalaciones especialmente preparadas para la descongelación de pescado en Boulogne Sur Mer (Francia). La tecnología basada en la descongelación de los lomos en dos horas bajo una atmosfera de agua controlada, manteniendo de esta forma el 100% de las cualidades originales del bacalao fresco (organolépticas y sensoriales -valores nutricionales, textura, sabor y color-. De esta forma entregamos a nuestros clientes los lomos de bacalao descongelados con 12 días de caducidad.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Energético: 343 kJ/ 81 kcal, Grasas: 0,1 g. (de las cuales saturadas: 0,1 g. y de las cuales insaturadas: 0,0 g.), Hidratos de carbono: 0 g. (de los cuales azúcares: 0 g.), Fibra: 0 g., Proteínas: 17,9 g., Sal: 0,1 g.)

Back Loin Envasado TORSK 150 g. Natural/Refrescado

Referencia TRADO ALIMENTS:
O.REF.O150.FW.CT06.E5

Envase unitario: Base-Pack	
Empaquetado	Envasado al vacío
Peso Neto	Peso fijo 150 g.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	190 x 80 x 20 mm
EAN	8437022587028

Envase unitario: Mid-Pack	
Empaquetado	Caja cartón
Peso Neto	900 g.
Medidas (Ancho x Largo x Alto)	225 x 180 x 80 mm
EAN	18437022587025