

TAGLI DI SUSHI

CONGELATO



FROYA PRO
SUSHI GRADE

www.froyasalmon.com

TRADO
TRADO ALIMENTI 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.



SALMONE FRESCO TAGLIATO A MANO DI GIORNO - MID LOIN – SENZA CARNE MARRONE

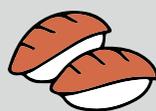
I nostri prodotti surgelati sono tutti tagliati a mano da Mid Loin di salmone ultra fresco (pre-rigor). Il Mid Loin ha un contenuto di grasso leggermente superiore rispetto al Back Loin che aggiunge un po' di sapore in più. La parte della pancia è stata rimossa. I Mid Loin vengono prodotti entro poche ore dalla raccolta del pesce in mare. Quando i lombi sono "Out of rigor", tagliamo via la carne rosolata e tagliamo a mano il topping per sushi, i bastoncini di maki e i dadini prima di congelarli immediatamente. Questo processo garantisce consistenza, sapore e, naturalmente; niente carne marrone.



SUSHI GRADE

SUSHI GRADE

FRØYA ha una tolleranza zero alla listeria e ogni lotto di produzione è stato testato sulla listeria. I prodotti sono realizzati con l'obiettivo di essere consumati crudi in sicurezza.



PORZIONI SUSHI

Tagliato a mano sapientemente 10 g. Tagli preparati per coprire il vostro riso.



BASTONI MAKI

Bastoncini di circa 15x15x190-220 mm facilmente posizionabili nei tuoi rotoli maki.



POKE DADI

Dadi tagliati a mano senza carne rosolata pronti da marinare o da utilizzare direttamente nella vostra poke bowl.

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: 6 mesi dalla produzione -18 gradi Celsius. Consumare entro 4 giorni dallo scongelamento.

Tagli di Sushi Congelato

Confezionamento: Base Pack	
Imballaggio	HDPE Vassoio, MAP
Peso Netto	1,5 kg.
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	265 x 325 x 50 mm.
EAN Porzioni Sushi	7090028512107
EAN Bastoni Maki	7090028512114
EAN Poke Dadi	7090028512121

Cartone: Mid Pack	
Imballaggio	Cartone box
Misure (Larghezza x Profondità x Altezza)	280 x 335 x 135 mm.
No. unità per cartone	3
EAN Porzioni Sushi	7090028514101
EAN Bastoni Maki	7090028514118
EAN Poke Dadi	7090028514125

Palet: Top Pack	
No. cartoni per pallet	56
EAN	