

Filets de saumon frais



Filets pré-rigor frais
de qualité supérieure



Sans antibiotiques,
sans hormones,
sans OGM



3 heures entre
l'abattage et
l'emballage



Durée de conservation
16 jours



Idéal pour la
restauration, sushi,
fumage

Qualité supérieure Hiddenfjord

C'est l'unique saveur et la texture ferme qui définit le saumon Hiddenfjord. Nos filets sont transformés, mis sous glace et emballés en seulement trois heures après l'abattage, afin de répondre à nos normes de qualité supérieure Hiddenfjord, en goût, texture et couleur.

Fillets de saumon frais de qualité supérieure

Espèces :	Saumon de l'Atlantique (Salmo salar)
Origine :	Îles Féroé
Spécifications :	Pre-rigor, avec arêtes, sans écailles
Taille disponibles :	1,1-1,4 kg, 1,4-1,8 kg, 1,8-2,2 kg, 2,2-2,6 kg
Versions disponibles :	B, D, E

Informations sur l'emballage

Type d'emballage :	Mis sous glace, emballé
Dimensions de l'emballage :	80 x 40 x 22 cm
Poids de l'emballage :	20 kg
Filets par boîte :	10-17
Taille de palette :	120 x 80 cm – 27 boîtes par palette



+298 662100
sales@hiddenfjord.com
hiddenfjord.com