

Gefrorene Lachsfilets



Frei von Antibiotika,
frei von Hormonen,
non-GMO



Haltbarkeit
24 Monate



3 Stunden von
der Ernte bis
zur Verpackung



Keine Kompromisse
bei Geschmack,
Textur und Farbe



Ideal für Catering,
Sushi, Räuchern

Kompromisslos überragender Geschmack

Hiddenfjord-Lachs zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack und seine feste Konsistenz aus – ob frisch oder gefroren. Unsere Filets werden innerhalb von nur drei Stunden nach der Ernte verarbeitet, verpackt und tiefgefroren. Dies stellt sicher, dass der Lachs unseren hohen Standards in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Farbe entspricht. Unsere gefrorenen Filets werden nach den spezifischen Anforderungen jedes Kunden hergestellt.

Lagerungstemperatur: -25°C, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

Auftauhinweise:

- Legen Sie die gefrorenen Filets für 32 Stunden bei 0–4°C in den Kühlschrank, um sie aufzutauen.
- Bewahren Sie die Filets während des gesamten Auftauprozesses in ihrer Vakuumverpackung auf, um die Frische zu erhalten und Kontamination zu vermeiden.

Gefrorene Premium-Lachsfilets

Spezies:	Atlantischer Lachs (<i>Salmo salar</i>)
Herkunft:	Färöer / FO 166
Spezifikation:	Im Pre-Rigor-Zustand verarbeitet, entschuppt, mit/ohne Gräten
Verfügbare Größen:	1,1-1,4 kg, 1,4-1,8 kg, 1,8-2,2 kg, 2,2-2,6 kg
Verfügbare Trimmstufen:	B, D, E

Verpackung

Verpackungsart:	Einzel vakuum-verpackt
Boxgröße:	60 x 40 x 22 cm
Gewicht pro Box:	20 kg
Filets pro Box:	10-15
Palettengröße:	120 x 100 cm – 45 Boxen pro Palette

Zuschnitt E (ohne Haut)

Vorderseite



IVP - Vorderseite



Rückseite



IVP - Rückseite



Zertifizierungen



BAP Nr.:
P10935 4-star



GlobalG.A.P. (GGN) Nr.:
4063061339980