

Filetti di salmone surgelati



Senza antibiotici
Senza ormoni
Senza OMG



Durata 24 mesi



Tre ore dalla
raccolta al
confezionamento



Un sapore, una
consistenza e un
colore senza eguali



Ideale per
la ristorazione, sushi
e affumicatura

La qualità premium Hiddenfjord

È il gusto unico e la consistenza ideale che contraddistingue il salmone Hiddenfjord – fresco o surgelato. I nostri filetti sono lavorati, impacchettati e surgelati entro tre sole ore dalla raccolta del pesce, per assicurare il raggiungimento dei nostri altissimi standard di qualità inerenti il sapore, la consistenza e il colore. I nostri filetti congelati sono prodotti per soddisfare i requisiti specifici di ciascun cliente.

Mantenere una temperatura di stoccaggio di -25°C per garantire una qualità ottimale.

Istruzioni per lo scongelamento:

- Posizionare i filetti congelati in un frigorifero a 0-4°C per 32 ore per scongelarli.
- Mantenere i filetti nella loro confezione sottovuoto durante l'intero processo di scongelamento per preservare la freschezza e prevenire la contaminazione.

Filetti premium di salmone surgelato

Specie:	Salmone atlantico (Salmo salar)
Origine:	Isole Faroe / FO 166
Specificazioni:	Lavorato in pre-rigor, squamato, con/senza lisce
Dimensioni disponibili:	1,1-1,4 kg, 1,4-1,8 kg, 1,8-2,2 kg, 2,2-2,6 kg
Altre disponibilità:	B, D, E

Informazioni sulle confezioni

Tipi di confezioni:	Confezioni singole sottovuoto
Dimensioni delle scatole:	60 x 40 x 22 cm
Peso per scatola:	20 kg
Filetti per scatola:	10-15
Dimensioni del bancale:	120 x 100 cm – 45 scatole per bancale

Rifilatura E (senza pelle)

Fronte



IVP - Fronte



Retro



IVP - Retro



Certificazioni



BAP n.:
P10935 4-star



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