

Filetes de salmón congelados



Calidad premium Hiddenfjord

Es el sabor único y la textura firme lo que define a un salmón Hiddenfjord. Procesamos nuestros filetes, los ponemos en hielo y los envasan dentro de las tres horas posteriores a la cosecha para cumplir con nuestros estándares superiores de Hiddenfjord en sabor, textura y color. Nuestros filetes congelados se producen para cumplir con los requisitos específicos de cada cliente.

Mantenga una temperatura de almacenamiento de -25°C para garantizar una calidad óptima.

Instrucciones de descongelación:

- Coloque los filetes congelados en un refrigerador a 0-4°C durante 32 horas para descongelarlos.
- Mantenga los filetes en su embalaje al vacío durante todo el proceso de descongelación para preservar la frescura y evitar la contaminación.

Premium filetes de salmón congelados

Especie:	Salmón del Atlántico (<i>Salmo salar</i>)
Origen:	Islas Feroe / FO 166
Especificaciones:	Procesado en pre-rigor, sin escamas, con/sin espinas finas
Tamaños disponibles:	1,1-1,4 kg, 1,4-1,8 kg, 1,8-2,2 kg, 2,2-2,6 kg
Versiónes disponibles:	B, D, E

Información de embalaje

Tipo de embalaje:	Envasados al vacío individualmente
Dimensiones de la caja:	60 x 40 x 22 cm
Peso por caja:	20 kg
Filetes por caja:	10-15
Tamaño del palete:	120 x 100 cm – 45 cajas por palete



Sin antibióticos,
sin hormonas,
sin OGM



Vida útil
24 meses



3 horas desde
la cosecha hasta
el envasado



Sin comprometer
el sabor,
la textura, el color



Ideal para catering,
sushi, ahumar

Recorte E (sin piel)

Frente



IVP - Frente



Parte trasera



IVP - Parte trasera



Certificaciones



BAP n.º:
P10935 4-star



GlobalG.A.P. (GGN) n.º:
4063061339980