

Filets de saumon congelés



Sans antibiotiques,
sans hormones,
sans OGM



Durée de conservation
24 mois



3 heures entre
l'abattage et
l'emballage



Pas de compromis
sur le goût, la texture,
la couleur



Idéal pour la
restauration, les sushis,
le fumage

Qualité supérieure Hiddenfjord

C'est l'unique saveur et la texture ferme qui définit le saumon Hiddenfjord, frais ou congelé. 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. Nos filets congelés sont produits pour répondre aux exigences spécifiques de chaque client.

Maintenez une température de stockage de -25°C pour garantir une qualité optimale.

Instructions de décongélation :

- Placez les filets congelés dans un réfrigérateur à 0-4°C pendant 32 heures pour les décongeler.
- Conservez les filets dans leur emballage sous vide tout au long du processus de décongélation pour préserver la fraîcheur et éviter toute contamination.

Filets de saumon congelés de qualité supérieure

Espèces :	Saumon de l'Atlantique (Salmo salar)
Origine :	Îles Féroé / FO 166
Spécifications :	Transformé en pré-rigor, écaillé, avec/sans arêtes fines
Tailles 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 :	Emballé individuellement sous vide
Dimensions de l'emballage :	60 x 40 x 22 cm
Poids de l'emballage :	20 kg
Filets par boîte :	10-15
Taille de la palette :	120 x 100 cm – 45 boîtes par palette

Parage E (sans peau)

Avant



IVP - Avant



Arrière



IVP - Arrière



Certifications



BAP n°:
P10935 4-star



GlobalG.A.P. (GGN) n°:
4063061339980