



ALIMENTARE
FRESCO
SPECIALITÀ ITTICHE

SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO KG.1X6

RIUNIONE

CODICE
04689

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Salmone affumicato, preaffettato.

Salmone allevato in Norvegia, affumicato naturalmente con fumo di legno di faggio, salato ad iniezione.

INGREDIENTI

Salmone (*Salmo Salar*), sale, fumo di legno di faggio.

***PESCE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore: caratteristico del salmone, senza pelle e corpi estranei

Odore: caratteristico del salmone affumicato, percepibile l'odore di fumo

Gusto: caratteristico del salmone affumicato, percepibile il gusto di fumo

SHELF LIFE

Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Dopo l'apertura conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 3 giorni, ma non oltre la data di scadenza. Il prodotto potrebbe essere scongelato, non ricongelare.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it