



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](http://www.marchispa.it)