

Filetti di Salmone al naturale

Cod. Art. 76; 200 g.

Il Salmone, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente, posizionato in ceste di acciaio inox AISI 316 e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine.

Dopo la cottura il prodotto viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti vengono così tagliati a filetti e posizionati all'interno di vasi di vetro da 200 g. A questa fase segue la colmatatura dei contenitori con acqua, la chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni. L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termo pacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.



8004899002161

Ingredienti: Tonno, Acqua, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
N° Vasi per confezione	12
Dimensione Confezione	mm (280x210x90)
N° Confezioni per Euro-Pallets	14 b X 10 h
Peso Netto Vaso	200 g.
Peso Lordo Confezione	130 g.
Codice EAN	8004899002161
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico: 768 Kj / 183,6 Kcal	Energy: 768 Kj / 183,6 Kcal
Proteine: 21,6%	Protein: 21,6%
Sostanze grasse: 10,8%	Fat total: 10,8%
Carboidrati: 0,0%	Carbohydrate: 0,0%
Cloruro di sodio: 0,5%	Sodium: 0,5%

