



Ahumado y elaborado a mano  
DESDE 1995

# SALMÓN AHUMADO

Revisión: 11 Fecha: 26/9/19

## REFERENCIA

SPNS100	Salmón ahumado pieza natural 2,8 kg aprox. (EAN:8437010300011)
SPNS300	Salmón ahumado pieza natural PRECORTADA 3 kg aprox. (EAN:8437010300028)
SMNS100	Salmón ahumado media pieza natural 1,8 kg aprox. (EAN:8437010300066)
SMNS300	Salmón ahumado media pieza natural PRECORTADA 1,8 kg aprox (EAN:8437010300073)
SRNS104	Salmón ahumado 1/4 pieza natural 900 kg aprox. (EAN:8436547080076)
SRNS304	Salmón ahumado 1/4 pieza natural PRECORTADA 900 g aprox. (EAN:8436547080052)
SLNS100	Lomo de Salmón ahumado natural 1 kg aprox. (EAN:8437010300110)
SCNS204	Lomo de Salmón ahumado natural 400 g. (EAN:8437012380868)
SCNS102	Lomo de Salmón ahumado natural al peso (EAN:8437010300196)
SCNC215	Lomo de Salmón ahumado natural 150 g. (caja) (EAN:8437012380394)
SCNS215	Lomo de Salmón ahumado natural 150 g. (EAN:8437012380332)
STTS205	Salmon picado a mano para tartar 500 g. (EAN:8436547080601)
SVPS100	Ventresca de Salmón ahumado para plancha 1 kg aprox. (EAN:8436547080632)
SVNS100	Ventresca de Salmón Ahumado 700 g aprox. sin piel (EAN:8437010300172)
SUNS405	Salmón ahumado precortado 500 g. (EAN:8437012380738)
SUNS402	Salmón ahumado precortado 250 g. (EAN:8437012380370)
SUNC401	Salmón ahumado precortado 100 g. (caja) (EAN:8437012380592)
SUNS401	Salmón ahumado precortado 100 g. (EAN:8437010300264)



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca (salmón-*Salmo salar*) sin cabeza, vísceras ni espinas, salado y ahumado en frío con piñas de piñón piñonero.

<b>ORIGEN</b>	Noruega, Islas Feroe, Escocia	
<b>METODO DE PRODUCCIÓN</b>	Cría	
<b>ZONA DE CAPTURA</b>	FAO 27 (Dependiendo su subzona)	
<b>ARTE DE PESCA</b>	Producto de acuicultura	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Color</b>	Rosado característico de salmón ahumado
	<b>Olor</b>	Característico de salmón ahumado
	<b>Sabor</b>	Característico de salmón salado y ahumado
<b>ALÉRGENOS</b>	Pescado	
<b>ENVASADO Y PRESENTACIÓN</b>	Envasado al vacío. (400 g, 100 g, 150 g, 250 g, 500 g y a peso)	

## INGREDIENTES

**SALMÓN** (*Salmo salar*) (99%), sal, azúcar y humo natural.

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO</b>	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C. Fecha de caducidad: 25 días envasado. Consumo esperado: consumo directo.	
	<b>Valor energético</b>	893 kj 214 Kcal
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Valores medios por 100g)	<b>Grasas</b>	13 g
	<b>De las cuales saturadas</b>	2,3 g
	<b>Hidratos de carbono</b>	3,3 g
	<b>De los cuales azúcares</b>	2,1 g
	<b>Proteínas</b>	21 g
	<b>Sal</b>	2,2 g
<b>IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE</b>	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	

## REVISADO Y VERIFICADO POR



## ELABORADO Y APROBADO POR



Sr. Álvaro Vall. Ilosera  
CARPIER  
Carlos Piernas del Amor S.L.