



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

SAUMON FUMÉ

Révision: 11 Date: 26/9/19

RÉFÉRENCE

SPNS100	Saumon fumé naturel pièce entière 2,8 kg approx. (EAN:8437010300011)
SPNS300	Saumon fumé naturel pièce entière PRÉDÉCOUPÉE 3 kg approx. (EAN:8437010300028)
SMNS100	Saumon fumé naturel pièce entière PRÉDÉCOUPÉE 3 kg approx. (EAN:8437010300028)
SMNS300	Saumon fumé naturel pièce entière PRÉDÉCOUPÉE 3 kg approx. (EAN:8437010300028)
SRNS104	Saumon fumé naturel un quart 900 g approx. (EAN:8436547080076)
SRNS304	Saumon fumé naturel un quart PRÉDÉCOUPÉ 900 g approx. (EAN:8436547080052)
SLNS100	Saumon fumé naturel un quart PRÉDÉCOUPÉ 900 g approx. (EAN:8436547080052)
SCNS204	Cœur de filet de saumon fumé naturel 400 g approx. (EAN:8437012380868)
SCNS102	Cœur de filet de saumon fumé naturel au poids (EAN:8437010300196)
SCNC215	Cœur de filet de saumon fumé naturel 150 g .(boîte) (EAN:8437012380394)
SCNS215	Cœur de filet de saumon fumé naturel 150 g (EAN:8437012380332)
STTS205	Cœur de filet de saumon fumé naturel 150 g (EAN:8437012380332)
SVPS100	Ventrèche de saumon fumé pour plaque 1 kg approx. (EAN:8436547080632)
SVNS100	Ventrèche de saumon fumé 700 g approx. sans peau (EAN:8437010300172)
SUNS405	Saumon fumé prédécoupé 500 g (EAN:8437012380738)
SUNS402	Saumon fumé prédécoupé 250 g (EAN:8437012380370)
SUNC401	Saumon fumé prédécoupé 100 g (boîte) (EAN:8437012380592)
SUNS401	Saumon fumé prédécoupé 100 g (EAN:8437010300264)



DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche (saumon-*Salmo salar*) sans tête, ni viscères ou arêtes, salé et fumé à froid avec des pommes de pin pinier.

ORIGINE	Norvège, Îles Féroé, Écosse	
METHODE DE PRODUCTION	Élevage	
ZONE DE CAPTURE	FAO 27 (Selon sa sous-zone)	
ENGIN DE PÊCHE	Produit issu de l'aquaculture	
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Couleur	Rose caractéristique du saumon fumé
	Odeur	Caractéristique du saumon fumé
	Saveur	Caractéristique du saumon fumé
ALLERGÈNES	Poisson	
CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION	Emballé sous vide. (400 g, 100 g, 150 g, 250 g, 500 g et au poids)	

INGRÉDIENTS

SAUMON (*Salmo salar*) (99%), sel, sucre et fumée naturelle.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION	Conservation à une température comprise entre 1°C et 3°C. Date de péremption: 25 jours sous emballage. Consommation recommandée: consommation directe.	
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (Valeurs moyennes pour 100 g)	Valeur énergétique	893 kj 214 Kcal
	Matières grasses	13 g
	Dont acides gras saturés	2,3 g
	Glucides	3,3 g
	Dont sucres	2,1 g
	Protéines	21 g
IDENTIFICATION DU FABRICANT	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	
	Sel	2,2 g

RÉDIGÉ PAR



RÉVISÉ ET APPROUVÉ PAR

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

