



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

MORRO DE SALMÓN CONFITADO

Revisión: 11 Fecha: 26/9/19

REFERENCIA

SFMS208 Morro de Salmón Confitado 100 g. (EAN:8437010300653)



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca (salmón-*Salmo salar*) parte delantera de la cabeza, salada y confitada en aceite ahumado.

INGREDIENTES

Morro de **SALMÓN** (*Salmo salar*), aceite de oliva virgen extra, sal y humo natural.

ORIGEN	Noruega, Islas Feroe, Escocia	
METODO DE PRODUCCIÓN	Cría	
ZONA DE CAPTURA	FAO 27 (Dependiendo su subzona)	
ARTE DE PESCA	Producto de acuicultura	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Oscuro característico del morro de salmón confitado
	Olor	Característico de salmón confitado con aroma de ahumado
	Sabor	Característico salmón confitado con aceite ahumado
ALÉRGENOS	Pescado	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Envasado al vacío. (100 g)	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C. Fecha de caducidad: 60 días envasado. Consumo esperado: calentar durante 5 minutos al baño María a temperatura de 100° C.	
	Valor energético	811 kj 194 Kcal
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	Grasas	16 g
	De las cuales saturadas	2,5 g
	Hidratos de carbono	0,1 g
	De los cuales azúcares	0,1 g
	Proteínas	13 g
	Sal	1,8 g
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE	CARPIER RGS: 26.06906/B	

REVISADO Y VERIFICADO POR



ELABORADO Y APROBADO POR

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

