



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

TORO DE SALMÓN SEMI AHUMADO

Revisión: 11 Fecha: 27/9/19

REFERENCIA

SDTS105	Toro de salmón semi ahumado 150 g aprox. (EAN:8437012380165)
----------------	--



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de la pesca (salmón-*Salmo salar*), sin cabeza, vísceras ni espinas. Parte de ventresca con más grasa del salmón, salado en salmuera y ahumado en frío con piñas de piñón piñonero desgranadas.

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	Rosado característico de salmón ahumado
	Olor	Característico de salmón ahumado
	Sabor	Característico de salmón salado y ahumado
ALÉRGENOS	Pescado	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Envasado al vacío. Por unidad y a peso.	

INGREDIENTES

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

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C. Fecha de caducidad: 5 días envasado. Consumo esperado: cocinar antes de consumir.	
	Valor energético	1109 kj 268 Kcal
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	Grasas	22 g
	De las cuales saturadas	3,8 g
	Hidratos de carbono	0,2 g
	De los cuales azúcares	0 g
	Proteínas	16 g
	Sal	0,8 g
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE	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.

