



Ahumado y elaborado a mano  
DESDE 1995

# TORO DE SAUMON MI-FUMÉ

Révision: 11 Date: 27/9/19

## RÉFÉRENCE

SDTS105 | Toro de saumon mi-fumé 150 g approx. (EAN:8437012380165)



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit issu de la pêche (saumon-*Salmo salar*), sans tête, ni viscères ou arêtes. Partie de la ventrèche la plus grasse du saumon, salée en saumure et fumée à froid avec des pommes de pin pinier égrenées.

<b>ORIGINE</b>	Norvège, Îles Féroé, Écosse	
<b>METHODE DE PRODUCTION</b>	Élevage	
<b>ZONE DE CAPTURE</b>	FAO 27 (Selon sa sous-zone)	
<b>ARTE DE PESCA</b>	Produit issu de l'aquaculture	
<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	<b>Couleur</b>	Rose caractéristique du saumon fumé
	<b>Odeur</b>	Caractéristique du saumon fumé
	<b>Saveur</b>	Caractéristique du saumon salé et fumé
<b>ALLERGÈNES</b>	Poisson	
<b>CONDITIONNEMENT ET PRÉSENTATION</b>	Emballé sous vide. Par unité et au poids.	

## INGRÉDIENTS

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

<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONSOMMATION</b>	Conservation à une température comprise entre 1°C et 3°C. Date de péremption: 5 jours sous emballage. Consommation recommandée : cuisiner avant de consommer.	
	<b>Valeur énergétique</b>	1109 kj 268 Kcal
<b>DÉCLARATION NUTRITIONNELLE</b> (Valeurs moyennes pour 100 g)	<b>Matières grasses</b>	22 g
	<b>Dont acides gras saturés</b>	3,8 g
	<b>Glucides</b>	0,2 g
	<b>Dont sucres</b>	0 g
	<b>Protéines</b>	16 g
	<b>Sel</b>	0,8 g
<b>IDENTIFICATION DU FABRICANT</b>	CARPIER RGS: ES12.08084/B C.E.	

## RÉDIGÉ PAR



## RÉVISÉ ET APPROUVÉ PAR

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

