



Ahumado y elaborado a mano
DESDE 1995

COSTILLA DE SALMÓN SEMI AHUMADA

Revisión: 11 Fecha: 27/9/19

REFERENCIA

SDC201	Costilla de salmón semi ahumada (5 piezas) (EAN:8437012380141)
--------	----------------------------------------------------------------



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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 con grasa
ALÉRGENOS	Pescado	
ENVASADO Y PRESENTACIÓN	Envasado al vacío. Por unidad (5 piezas).	

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	636 kJ 152 Kcal
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g)	Grasas	9,1 g
	De las cuales saturadas	2,5 g
	Hidratos de carbono	0,2 g
	De los cuales azúcares	0 g
	Proteínas	17 g
	Sal	1,4 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.