

Terre & Mer



Code

12046246 - 76732

SURGELÉ

Filet de saumon atlantique de Norvège avec peau Trim D, Qualité Sans Arête – 1000/1800g
Salmo salar – Elevé en Norvège

INGREDIENTS : 100% Saumon (*Salmo salar*)

CONSERVATION À -18°C – NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ
ORIGINE : Norvège, Transformé en France

Noorse Atlantische Zalmfilet met vel diepvries
IQF, Kwaliteit graatloos 1000-1800g
Gekweekt in Noorwegen

INGREDIENTEN : 100% Zalm (*Salmo salar*)

GEbruik : Voor een beter resultaat, het product daags tevoren ontdooien in de koelruimte op een plaat met gaatjes (zodat het product het omhullende water niet opslorpt bij de ontdooiing). De Atlantische zalmfilets met vel leent zich tot vele bereiding en zal zijn smaak ten volle vrijgeven bij het in meunière, gegrild, gepocheerd, gebraden of gestoomd.
In geval van consumptie door een gevoelige populatie (ouderen, zwangere of borstvoedinggevende vrouwen, jonge kinderen,...), is het aanbevolen te bakken tot in de kern.

BEWAREN BIJ -18°C – VRIES EEN
DIEPVRIESPRODUCT NA ONTDOOIEN NIMMER
OPNIEUW IN - HERKOMST : Frankrijk

10650 - Filete de Salmón atlántico con piel sin
espinas congelado IQF, 1000-1800g
Criado en Noruega

INGREDIENTES : 100% Salmón (*Salmo salar*)

Regeneración : Para un mejor resultado descongelar el producto el día antes en cámara fría sobre una placa perforada (para que el producto no absorba agua durante la descongelación). Puede cocinar el salmón atlántico de varias maneras : a la meunière, dorado, hervido o al vapor.
En caso de ser consumido por una población sensible (ancianos, mujeres embarazadas o lactantes, niños pequeños,...), se recomienda asegurar la cocción en el centro del producto.

CONSERVACIÓN A -18°C – NO VOLVER A CONGELAR
UN PRODUCTO DESCONGELADO –
PAÍS DE ORIGEN : Francia

Filetto di salmone dell'Atlantico norvegese con
foglio di congelatore, disossato di qualità
1000-1800 g Cresciuto in Norvegia

INGREDIENTI : 100% Salmone atlantico (*Salmo salar*)

IMPIEGO : Impiego : Per un risultato migliore scongelare il prodotto in camera fredda ponendolo su una placca perforata (in questo modo il prodotto non assorbe l'acqua dello scongelamento). Il pesce è ottimo per tante preparazioni cotte: alla mugnaia, fritto, al vapore o al forno.
In caso di consumo da parte di popolazione sensibile (anziani, donne in gravidanza o in allattamento, bambini fino a tre anni,...) si raccomanda di cuocere accuratamente.

CONSERVARE A -18°C – UNA VOLTA SCOGELATO, IL
PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICOGELATO –
PRODOTTO IN : Francia

SURGELÉ LE / DIEPGEVROREN OP
CONGELADO EL / CONGELATO IL :

15/10/2025

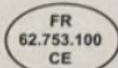
A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE :
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT /
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL /
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO :

13/10/2027

N° LOT / LOTNUMBER :

252860086

SYSCO FRANCE SAS – 14 RUE GERTY ARCHIMEDE – 75012 PARIS – FRANCE



10 kg



Sysco
France