

SALMÓN AHUMADO NORUEGO

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

SALMÓN AHUMADO NORUEGO

Finas láminas de salmón cortadas a mano, lomo enteros (bandas) o lomo pre cortado a mano.

Preparación:

Retirar el envoltorio del salmón para su perfecta aireación 20 minutos antes de su consumo. Una pizca de pimienta negra molida y unas gotas de aceite de oliva virgen, acentuarán las cualidades organolépticas del salmón.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Salmón, sal seca de Salinas De Oro (Navarra).

Condiciones de conservación:

Temperatura entre 0°- 4°C. Una vez abierto el envase conservar entre 0°-4°C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura entre 0°- 4°C.

Vida útil: 30 días

Código EAN:

SOBRE 84 26474 000742

BANDA 84 26474000902

BANDA LONCHEADA 84 26474000803

Código interno:

SOBRE 052001

BANDA 052004

BANDA LONCHEADA 052007



SOBRE



BANDA



BANDA LONCHEADA

PRESENTACIÓN

	SOBRE	BANDA	BANDA LONCHEADA
Formato	Sobre al vacío	Banda entera al vacío	Banda loncheada a mano al vacío
Peso neto	100 g.	± 2.000 g.	± 2.000 g.
Peso bruto	115 g.	± 2.000 g.	± 2.000 g.
Medidas mm	-	-	-

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	SOBRE	BANDA	BANDA LONCHEADA
Ud./Venta	Sobre	Banda	Banda
Ud./Caja	15 ud.	2 ud.	2 ud.
Peso/caja	2 Kg.	5 Kg.	5 Kg.
Cajas/ Palet	120	50	50

