

MOWI®

SUPREME

De nieuwe standaard voor excellentie.

Onze MOWI-zalm is afkomstig van het stevige MOWI ras, gekweekt in het hart van de Noorse fjorden. Naast hun speciale zorg, worden ze gevoerd met uniek en rijk voedsel.

Van een prachtige intense kleur, rijk aan omega 3, een ongelooflijke textuur tot een heerlijke smaak. Een nieuwe standaard voor veeleisende chefs die hun creativiteit kunnen tonen met een uitzonderlijke zalm.

GAMMA MOWI VERSE ZALM



FILET ROYAL

Graatloos

De **Filet Royal** is een straight cut filet van verse zalm, ontgraat en vacuüm gepresenteerd. Pre-rigor gefileerd en ontschubd, ontleent het formaat zich tot alle mogelijke snits en bereidingen bedacht door chefs.



ONTSCHUBD



STEVIGE
Textuur



Zonder
GRATEN



Onze verse **MOWI SUPREME**-zalm is **ASC-gecertificeerd**, wat een verantwoorde en milieuvriendelijke aquacultuur garandeert.

PRE-RIGOR

pre-rigor kwaliteit
Binnen 2 uur na slachten wordt de filet versneden, nog voor het intreden van rigor mortis. Hierbij wordt de filet vrijgemaakt aan de graat en de uiteinden, waardoor het vlees van de filet beter samentrekt en een stevigere textuur biedt.

Van een ASC-gecertificeerde, verantwoorde kwekerij. www.asc-aqua.org

Ontdek het volledige assortiment **MOWI SUPREME** Vers :



Filet Royal Brut



Magnum



Kube

MOWI®
SUPREME

Algemene informatie

LEVERANCIER	MOWI Brugge
PRODUCTIEBENAMING	MOWI SUPREME Filet Royal Graatloos
STUKS PER KARTON	2
EAN	2379603017301

Ingrediëntenlijst

BENAMING	MOWI SUPREME Filet Royal Graatloos
WETENSCHAPPELIJKE BENAMING	<i>Salmo salar</i>
STAAT (VERS/DIEPVRIES)	Vers
HOEVEELHEID IN AFGWERKT PRODUCT (%)	100%
ECOCERTIFICERING (MSC/ASC/BIO)	ASC
OORSPRONG VAN GRONDSTOF	Noorwegen
ALLERGENEN	Vis

NETTOGEWICHT PER STUK	Tussen 1,4 kg en 2,1 kg
VAST OF VARIABEL GEWICHT	Variabel
WEERGAVE VAN HOUDBAARHEIDSDATUM	JJ.MM.AAAA
HOUDBAARHEID	15
HOUDBAARHEID BIJ LEVERING	7
VERPAKKINGSTYPE	Vacuüm
HOUDBAARHEIDSTEMPERATUUR	Tussen 0°C en +2°C
OPMERKING(EN)	Door en door verhitten voor consumptie
HOUDBAARHEID NA OPENEN	Voor directe consumptie
UITLEG LOTN°	AA50XXXXXX AA : Jaar 50 : Vast XXXXXX : automatische nummering

NUTRITIONELE WAARDEN waarden per 100g	Energie (kJ)	969
	Energie (kcal)	233
	Vetten (g)	17
	waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,5
	Koolhydraten (g)	<1
	waarvan suikers (g)	<0,05
	Eiwitten (g)	19
	Zout (g)	0,09
Omega 3 vetzuren (g)	>1,2	

MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS	FAMILIENUMMER	6.1 - Rauwe visfilets, vers of diepvries
-----------------------------	---------------	--

Omschrijving van verpakking	Materiaal/samenstelling	Afmeting (cm)
Karton	Karton	70 x 22,5 x 8
Folie	Folie	
Karton & kist	KRAFT/PE	14*22

Paleteigenschappen

Aantal dozen/palet	Aantal dozen/laag	Aantal lagen/palet
66	6	11