

Gli Affumicati

Pesce affumicato selezionato Lavorazione Artigianale



product brand of excellence

Linea professionisti Ho.Re.Ca.

www.fiordicosta.com

Gli Affumicati



Tonno affumicato Pinna gialla (Thunnus Albacares)

Fresco, Atlantico e Pacifico, Zona Fao 34, 61, 71, 77, 81. Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane. Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Salmone affumicato (Salmo Salar)

Norvegese fresco, Zona Fao 27, lavorato in giornata. Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane. Affumicatura a freddo con aromi di legno.

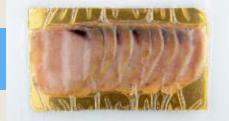
Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Baccalà affumicato (Molva Molva)

Merluzzo salato dei mari del Nord, Zona Fao 27. Dissalatura in acqua corrente come da tradizione. Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane. Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.		



Pesce spada affumicato (Xiphias Gladius)

Di provenienza Mediterraneo o Atlantico, Zona Fao 37, 27. Salatura con aromi tradizionali e spezie nostrane. Affumicatura a freddo con aromi di legno.

Prodotto	Peso	Trancio intero	Shelf life
sottovuoto	100gr.	a peso	30gg.
	200gr.		
	500gr.	STABILIMENTO	IT
		STADIEIMENTO	(R3F8H

RICONOSCIUTO CEE

CE