DENIZ ÜRÜNLERI · TUZLANMIŞ VE FÜME BALIK

Füme Somon Fileto

Salmone Affumicato Intero

SOĞUK ZİNCİR

Soğuk tütsülenmiş bütün somon fileto, ön dilimli.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**SALM-AFF**
Üretici	**Nord Atlantico**
Menşe Ülke	**Norveç**
Bölge	**Norveç**
Net Miktar	**1–1,2 kg fileto**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu dilimli paket**
Koli İçi	**12 paket / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0305.41**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +4°C arasında saklayınız; açıldıktan sonra 24 saat içinde tüketiniz.

ÜRÜN BİLGİSİ

Norveç somonundan, kayın odunuyla soğuk tütsüleme. Ön dilimlenmiş olarak vakumlanır; kağıt araları sayesinde tek tek ayrılır.

Nord Atlantico · Trentino

Füme ve tuzlanmış balık işleme tesisi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=fume-somon-fileto

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.