

HOJALDRE DE SALMÓN FIORDO

Hojaldre de Salmón

FIORDO

UNA PORCIÓN DE 50g APORTA:

Grasa Saturada	Otras Grasas	Azúcares Totales	Sodio	Energía	Energía por envase
27 kcal	36 kcal	8 kcal	119 mg	131 kcal	576 kcal
14%	9%	2%	6%		

% DE LOS NUTRIMENTOS DIARIOS

4,4 porciones por envase

Listo para su consumo
Calentar y servir

Contenido Neto 220 g

MANTENER EN CONGELACION A -18°C

HOJALDRE DE SALMÓN FIORDO

El hojaldre de salmón es un producto delicatessen con un sabor sutil y exquisito, cuidadosamente elaborado con los más altos estándares de calidad de todos los ingredientes utilizados, que son todos frescos y naturales. Un verdadero alimento gourmet procesado de forma casi artesanal que combina las viejas tradiciones europeas con la tecnología más avanzada, cumpliendo las normas y especificaciones más rigurosas a nivel global, lo que nos permite obtener las certificaciones mundiales más exigentes.

Los productos FIORDO tienen presencia en el mercado gourmet desde hace más de tres décadas. Hoy en día, después de 30 años, continúa siendo una referencia a lo bien hecho, tanto para los profesionales, como para los consumidores finales. FIORDO se ha convertido en un ícono en el sector de alimentos, superando muchos retos, y constituyéndose en un ejemplo para el sector de la más alta calidad gourmet. Los productos FIORDO aseguran una autenticidad, una seriedad, total responsabilidad del fabricante con su marca, con sus clientes y con los consumidores.

HOJALDRE DE SALMÓN FIORDO

Descripción: Producto totalmente cocinado, listo para su consumo. Calentar y consumir. Se trata de un hojaldre relleno de salmón atlántico con verduras. Es un proceso de elaboración totalmente artesanal, se utiliza solo verduras frescas.



Materia prima: Todos los ingredientes son naturales, sin conservantes ni saborizantes. Utilizamos una masa de hojaldre de primera calidad, salmón atlántico (*Salmo salar*) cosechado en granjas de productores certificados HACCP, calidad Premium o Superior, de origen noruego o chileno, y verduras frescas.

Ingredientes: hojaldre (harina de trigo, margarina, agua y sal), salmón atlántico (*Salmo salar*), tomate rojo, cebolla, pimienta morrón verde, pimienta morrón rojo, aceitunas, ajo, sal, especias y huevo.

Información impresa en cada sobre y en el exterior de cada caja master: Número de lote y fecha de caducidad en congelación.

Contenido neto: una pieza de 220 g

Conservación y manejo: Mantener siempre en congelación a -18°C . Una vez descongelado, no volver a congelar.

- Caducidad en congelación a -18°C = **6 meses**

Sugerencia de uso: Retirar el plástico que envuelve el hojaldre. E introducir el hojaldre de salmón congelado, en horno eléctrico o de gas, precalentado a 180°C (356°F), y hornear durante 25 minutos. Una vez caliente, consumir de inmediato.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Se utiliza una receta muy tradicional, un proceso totalmente natural. Se hornea un hojaldre relleno con salmón atlántico y verduras frescas. Una combinación exquisita, además de proporcionar un alimento muy completo.

CERTIFICACIONES Y CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS:

HACCP

Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención, en lugar de basarse principalmente en el análisis del producto final, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos.

SQF –Nivel 3

La certificación de seguridad y calidad alimentaria (SQF) de SGS demuestra que nuestra organización produce, procesa, prepara y maneja productos alimenticios según los más estrictos estándares. La norma y protocolos SQF fueron creados como un programa internacional de muy buen control en seguridad alimentaria, globalmente aceptado. Ahumados Noruegos SA de CV, se certifica con la empresa multinacional SGS.

ISO 9001

Norma internacional que promueve la adopción de un enfoque basado en procesos y protocolos para mejorar e implementar de forma cuantificable mejoras al sistema de gestión de la calidad, de forma que aumentemos el nivel de satisfacción de todos los clientes y cumplamos, ampliamente, con sus requisitos y necesidades.

ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD

Ahumados Noruegos dispone de un moderno laboratorio para realizar multitud de análisis microbiológicos y físico químicos, operados por profesionales muy competentes y experimentados en éste campo del control sanitario y comercial en los alimentos. De forma periódica, nuestros resultados se contrastan con los que solicitamos a laboratorios externos certificados. Las muestras que analizamos son representativas de acuerdo a un programa establecido derivado de la Military Standar.

Analizamos la totalidad de los lotes de producto terminado, reteniendo su comercialización hasta no obtener una liberación de acuerdo a los resultados de los análisis. Igualmente se controla el agua, superficies, maquinaria y equipos, etc.

Ahumados Noruegos, S.A. de C.V. realiza una labor de control de calidad comercial y sanitaria ejemplar y muy efectiva; que supera a la más estricta en cualquier lugar, nacional o internacional.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Información Nutricional	
Tamaño de la porción 50 g	
	Por porción 50g
Contenido energético	548 kJ (131 kcal)
Proteína	6 g
Grasa (lípidos)	7 g
Grasa saturada	3 g
Carbohidratos (hidratos de carbono) de los cuales:	11 g
Azúcares	2 g
Fibra dietética total	1 g
Sodio	119 mg

ALERGENOS ALIMENTARIOS

El hojaldre de salmón FIORDO contiene pescado, gluten y huevo.

TRANSPORTE

El producto deberá transportarse en unidades higiénicas, libres de plaga, sin exposición al sol, con caja cerrada y provista de equipo de congelación. Se transporta a una temperatura no superior a -18°C .

PRODUCTO ELABORADO POR:

Ahumados Noruegos, S.A. de C.V.
Avenida Jesús del Monte No. 262 A
Colonia Jesús del Monte
Huixquilucan, C.P. 52764
Estado de México
Tel (55) 58 15 50 00
www.ahumadosnoruegos.com.mx

Es un producto Hecho en México