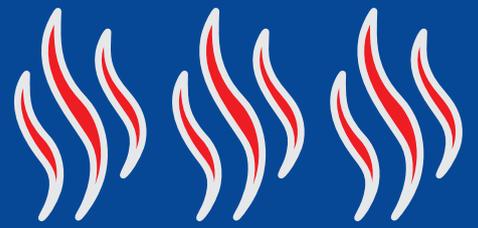


HOT SMOKE
SIMO



FUMÉ À CHAUD

SIMO
FISHPROCESSING

CARACTÉRISTIQUES

- prêt à l'usage – sans cuisson
- surgelé IQF
- microbiologie optimisée
- DLUO longue
- sécurité alimentaire garantie
- dosage mécanique
- dosage précis
- rendement 100%

FORMATS

- cubes | allumettes | timbres
- de 4 mm à 20 mm

USAGE



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Le goût fumé léger des produits fumés à chaud souligne le caractère de vos produits et leur apporte une sensation gustative extraordinaire.

SIMO Fishprocessing

Hilbringer Str. 2-4
66663 Merzig | Germany
sales@simo.de | +49 6861 912110

www.simo.de

SIMO - MET LE POISSON EN FORME!

