

COLD SMOKE  
SIMO



# FUMÉ

**SIMO**   
FISHPROCESSING

## CARACTÉRISTIQUES

### Fumaison traditionnelle

- prêt à l'usage – sans cuisson
- surgelé IQF
- microbiologie contrôlée
- dosage mécanique
- dosage au gramme près
- rendement 100%

## FORMATS

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

## USAGE



PIZZA



SANDWICH



SALADS &  
BOWLS



READY  
MEALS



Fabriqué selon méthode traditionnelle – salé à sec et fumé au bois de hêtre – nos poissons fumés apportent une touche unique à vos produits.

Les recettes et paramétrages sont mis en place selon vos spécifications.

### SIMO Fishprocessing

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

[www.simo.de](http://www.simo.de)

# SIMO - MET LE POISSON EN FORME!

