



TARTARE



CARACTÉRISTIQUES

Tartare de saumon – le traitement spécial!

- IQF congelé
- la taille et la forme des portions individuelles
- décongeler – servir – déguster

USAGE



FOOD-SERVICE



RETAIL

Le tartare de saumon à votre façon – en toute facilité

Les portions peuvent être utilisées directement après décongélation. Un produit facile à l'usage qui vous fait économiser temps et coûts – en toute sécurité.

FORMATS

- 25g - 250 g en format individuel
- en vrac ou emballage individuel sous vide
- barquette
- skin pack



SIMO Fishprocessing

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

www.simo.de

SIMO - MET LE POISSON EN FORME!

