

COLD SMOKE
SIMO



AHUMADO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Proceso de ahumado tradicional

- listo para usar – sin cocinar
- congelado IQF
- microbiología controlada
- dosificación mecánica
- dosificación precisa
- 100% de eficiencia

TAMAÑOS

- Cubos | Barritas | Rodajas
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Elaborado según el método tradicional – salado en seco y ahumado sobre madera de haya – nuestro pescado ahumado añade un toque único a sus productos.

Las recetas y los parámetros se ajustan a sus especificaciones.

SIMO Fishprocessing

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

www.simo.de

WE PUT FISH INTO THE RIGHT SHAPE!

