

COLD SMOKE
SIMO



AFFUMICATO

SIMO
FISHPROCESSING

FEATURES

Processo di affumicatura tradizionale

- pronto all'uso – senza cottura
- congelato IQF
- microbiologia controllata
- dosaggio meccanico
- dosaggio preciso
- efficienza al 100%

DIMENSIONI

- Cubetti | Bastoncini | Fettine
- 4 mm - 20 mm

USO



PIZZA



SANDWICH



SALADS &
BOWLS



READY
MEALS



Fatto con il metodo tradizionale – salato a secco e affumicato con legno di faggio – il nostro pesce affumicato aggiunge un tocco unico ai vostri prodotti.

Le ricette e i parametri sono impostati secondo le vostre specifiche.

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!

