

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

NEU bei Giolito
Fangfrisch – nur 1x gefroren

Höchste Ansprüche – beste Qualität - Exklusiv

Norwegischer Räucherlachs in Sushi-Qualität

In Dänemark veredelt und kalt geräuchert



Grosse Tradition in der Verarbeitung von norwegischem Lachs

Unser Produzent vereint die Erfahrungen von verschiedenen traditionellen dänischen Räuchereien und Lachsverarbeiter. Die kombinierte Kompetenz von sechs verschiedenen Unternehmen, die heute alle Teil unseres Produzenten sind, garantieren die qualitativ beste und schonendste Verarbeitung der hochwertigen Rohprodukte, welche direkt und täglich frisch von Norwegen angeliefert werden.

Die hohe Qualität der Produkte beginnt mit der Auswahl der Zutaten. Es werden nur feinste und frische Zutaten und nur die besten Sorten von Lachsen verwendet. Nur diese garantiert die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte. Die Lachse werden fangfrisch direkt in modernsten Produktionsanlagen, welche den höchsten Qualitätsansprüchen genügen, schonend verarbeitet und kalt geräuchert. Alle Giolito «Norwegian Sushi Salmon» sind garantiert nur einmal eingefroren. Qualität die man schmeckt!



«Beim Geschmack und bei der Qualität dürfen nie Zweifel aufkommen. Gleichzeitig muss das Produkt die Sinne des Konsumenten berühren»

Preisliste Norwegischer, geräucherter Sushi-Lachs 2018 geschnitten oder ungeschnitten



GLOBAL G.A.P.

CoC no. 4056186187918

Artikel	Beschrieb	Einheit (vakuumiert)	Preis /Kg CHF
Frisch gefrorener geräucherter Norwegischer Sushi Lachs			
	920 Geräucherte Norwegische Sushi-Lachsseite (salma salar) trocken gesalzen, geschnitten Einzel-Vakuumiert	1000-1200g	47.80
	921 Geräucherte Norwegische Sushi-Lachsseite (salma salar) trocken gesalzen, ungeschnitten Einzel-Vakuumiert	1000-1500g	36.50

Bestell- & Lieferkonditionen

Mindestbestellmenge	CHF 300.-, Details siehe Sortimentsliste Giolito Gelati
Mindesthaltbarkeit	12 Monate (ab Produktion) nach dem Auftauen innerhalb 1-2 Wochen zu konsumieren nach dem Öffnen innerhalb 2-3 Tagen zu konsumieren
Lagertemperatur	-18°C
Preise	in CHF ohne Mwst der definitive Preis wird je nach Gewicht bestimmt