



Salmone affumicato dell'Atlantico Atlantic smoked Salmon

Re dei Mari

Affumicato con legno di faggio - Smoked with beech wood
Ricco di omega 3 naturalmente - Naturally rich in omega 3

Controlliamo ogni filetto accuratamente, mettendo la massima cura per eliminare tutte le lische. Tuttavia non possiamo garantirne l'assenza totale. Consumare entro due giorni dall'apertura della confezione. Conservare tra -3°C/+4°C. Non congelare.

We take a particular care to offer you a smoked salmon without bones. However, we cannot guarantee their total absence. To consume the product in two days after the opening of the pack. Store between -3°C/+4°C. Do not freeze.

Per 100g / For 100g - Norvegia/Norway

Valore energetico / Energetic value	162,6 Kcal (679,8 KJ)	Vitamine / Vitamins	
Proteine / Proteins	20,4 g	B12	620 % 6,2 µg
Carboidrati / Carbohydrates	< 0,1 g	D	80 % 4 µg
Grassi / Fat	9 g	E	14 % 1,4 mg
di cui / of which		PP	47 % 8,5 mg
Saturi / Saturated	2 g	Minerali / Minerals	
Monosaturi / Monounsaturated	3,3 g	Fosforo / Phosphorus	29 % 232 mg
Poliinsaturi / Polyunsaturated	1,5 g		
di cui / of which OMEGA 3	1 g		

Analisi realizzata su prodotti standard / Analysis realized on standard products
* RDA = Razione Giornaliera Raccomandata / DV = Daily Values