

# Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

**NOUVEAU chez Giolito**  
Fraîchement pêché –  
seulement 1x congelé

Les plus hautes exigences – La meilleure qualité – Exclusif

## Saumon fumé norvégien de qualité Sushi

*Affiné et fumé à froid au Danemark*



### Grand tradition dans le traitement du saumon norvégien

Notre producteur combine les expériences de divers fumoirs danois traditionnel et de processeurs de saumon. Les compétences combinées de six entreprises différentes, qui font aujourd'hui tout partie de notre producteur, garantissent le qualitatif meilleur et le plus doux traitement des produits brut de haute qualité, qui viennent livrés directement et chaque jour fraîchement de la Norvège.

La haute qualité commence par la sélection des ingrédients. Seulement les ingrédients plus fins et frais et rien que les meilleures sortes de saumon sont utilisés. Cela seul garantit la qualité invariablement haute de nos produits. Les saumons viennent fraîchement pêchés directement dans les usines de productions les plus modernes, qui répondent aux normes de qualité les plus élevées, délicatement traité et fumé à froid. Tous les Giolito «Norwegian Sushi Salmon» sont garantis congelés une seule fois. Une qualité qui se déguste!



**«Le goût et la qualité ne doivent jamais être mis en doutes. En même temps, le produit doit toucher les sens du consommateur.»**

## Liste des prix saumon sushi fumé à froid, norvégien 2018 Coupé ou non coupé



GLOBAL G.A.P.

CoC no. 4056186187918

Produit	Description	Unité (mis sous vide)	Prix /Kg CHF
<b>Saumon sushi norvégien, fraîchement congelé, fumé</b>			
	920 <b>Côte saumon de sushi fumé norvégien</b> (salma salar) sec salé, couté seul mis sous vide	1000-1200g	47.80
	921 <b>Côte saumon de sushi fumé norvégien</b> (salma salar) sec salé, non coupé seul mis sous vide	1000-1500g	36.50

### Condition de commande et de livraison

Commande minimum	CHF 300.-, Détails cf. la liste d'assortiment Giolito Gelati
Durabilité minimale	12 mois (à partir de production) à consommer après décongélation en 1-2 semaines à consommer après l'ouverture en 2-3 jours
Température de stockage	-18°C
Prix	en CHF sans VAT le prix définitif est déterminé selon le poids