

COLD SMOKED SALMON

سالمون دودی به روش سرد



شرکت

ماہ پروتئین
Mah Protein Co.



کولد اسموک سالمون : در این روش ماهی در ماشین آلات تولید مخصوص این کار با درجه حرارت پایین دودی شده و به طور کامل پخته نمی شوند و ماهی کمی خام است.

ماهیهای سالمون معمولا در درجه حرارت بین ۸۰ تا ۹۰ درجه فارنهایت دودی می شود. ماهی سالمون دودی شده به دلیل فرآیند حرارتی بالا و طولانی، مزه ای بسیار لذیذ و عمر ماندگاری آن بسیار زیاد است. تذکر : ماهی سالمون دودی شده را همیشه باید در جای سرد نگهداری نمائیم.

فیله ماهی سالمون نروژی کولد اسموک برش خورده، بدون پوست و استخوان در بسته های :

COLD SMOKED NORWEGIAN SALMON , PRESLICED IN PACKINGS OF :

	<p>بسته های ۱۰۰ گرمی اسلایس شده ۱۰۰ بسته در کارتن ۱۰ کیلو</p> <p>100 Grams Presliced Packs 100 Packs in a Carton 10 Kg</p>
	<p>بسته های ۲۰۰ گرمی اسلایس شده ۵۰ بسته در کارتن ۱۰ کیلو</p> <p>200 Grams Presliced Packs 50 Packs in a Carton 10 Kg</p>
	<p>بسته های ۵۰۰ گرمی اسلایس شده ۲۰ بسته در کارتن ۱۰ کیلو</p> <p>500 Grams Presliced Packs 20 Packs in a Carton 10 Kg</p>



شرکت

مه پروتئین
Mah Protein Co.

www.mahprotein.com E-Mail: mahprotein@hotmail.com

دفتر مرکزی : تهران - خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، خیابان اکبری (مستوفی)، پلاک ۱۰
تلفن : ۸۸۷۰۸۴۰۰ (خط ۶) - ۸۸۷۰۶۸۸۰-۱ ، فاکس : ۸۸۷۱۸۳۱۰
کارخانه : بوشهر - جاده نیروگاه - کیلومتر یک

HEAD OFFICE : -Bock-10, Shaheed Akbari st.(Mostofi), Yousefabad, Vali-e-Asr Ave., Tehran - Iran.

Tel.: 021-88708400 (6 lines) , Fax : 021-88718310 (International)

FACTORY :-KM-1, Niroogah Highway, Busher - Iran.



شرکت

مه پروتئین
Mah Protein Co.