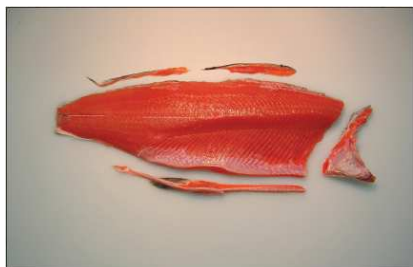


Table de parage des filets de saumon



Trim A : Colonne vertébrale et arêtes centrales ôtées



Trim B : Colonne vertébrale et arêtes centrales ôtées

Nageoire dorsale ôtée

Os du collier ôté

Bordure de gras et nageoires ventrales ôtées



Trim C : Colonne vertébrale et arêtes centrales ôtées

Nageoire dorsale ôtées

Os du collier ôté

Bordure de gras et nageoires ventrales ôtées

Arêtes latérales ôtées (PBO/ Pin Bone Out)



Trim D : Colonne vertébrale et arêtes centrales ôtées

Nageoire dorsale ôtée

Os du collier ôté

Bordure de gras et nageoires ventrales ôtées

Arêtes latérales ôtées (PBO/ Pin bone out)

Flanc ventral ôté

Attache de la queue ôtée



Trim E : Colonne vertébrale et arêtes centrales ôtées

Nageoire dorsale ôtée

Os du collier ôté

Bordure de gras et nageoires ventrales ôtées

Arêtes latérales ôtées (PBO/ Pin bone out)

Flanc ventral ôté - Attache de la queue ôtée

Peau ôtée

Trim E Deep skinned : Identique Trim E

La majeure partie du muscle grasseux brunâtre sous la peau ôtée

Produits de la mer frais et surgelés

7 Terrasse Bâtiment Vert – Rue Huret Lagache – B. P. 374 – 62205 Boulogne-sur-Mer Cedex- France
Tél. : 33(0)3 21 92 71 72 – Fax : 33 (0)3 21 92 39 00 - oceanord@oceanord.com – www.oceanord.com
SARL au capital de 300 000 € - RCS Boulogne-sur-Mer B412 269 045 – N°TVA : FR 14412269045