

ARENQUE AHUMADO

Clupea Harengus Harengus

GaspéCured



gaspécured.com

INFORMACIÓN GENERAL

Atrapado en las costas atlánticas de aguas frías de la península canadiense de Gaspesia, el arenque fresco se cura con sal natural gruesa, y luego se ahuma y se seca de manera tradicional en fuego de leña durante 4 a 6 semanas en nuestro ahumadero Les Fumoirs Gaspé Cured.



TAMAÑO DEL PRODUCTO

N/C

TEMPORADA DE PRODUCCIÓN

Todo el año

FORMAS DE PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- Filete
- Cortado o ahumado

EMBALAJE

Peso neto:
Filete: caja de cartón o de madera de 10 lb (4,54 kg)
Cortado y ahumado
Caja de madera de 18 lb (8,2 kg)

MARCA

Fumoirs Gaspé Cured

CONTACTO

Oficina Central
Ventas Internacionales
4284 rue de la Roche, bureau 220
Montréal (QC) H2J 3H9

Tel.: +1 (438) 380 3516
Línea gratuita (Canadá y EE.UU.): 1 (800) 925 7430
Fax: +1 (418) 425 0678