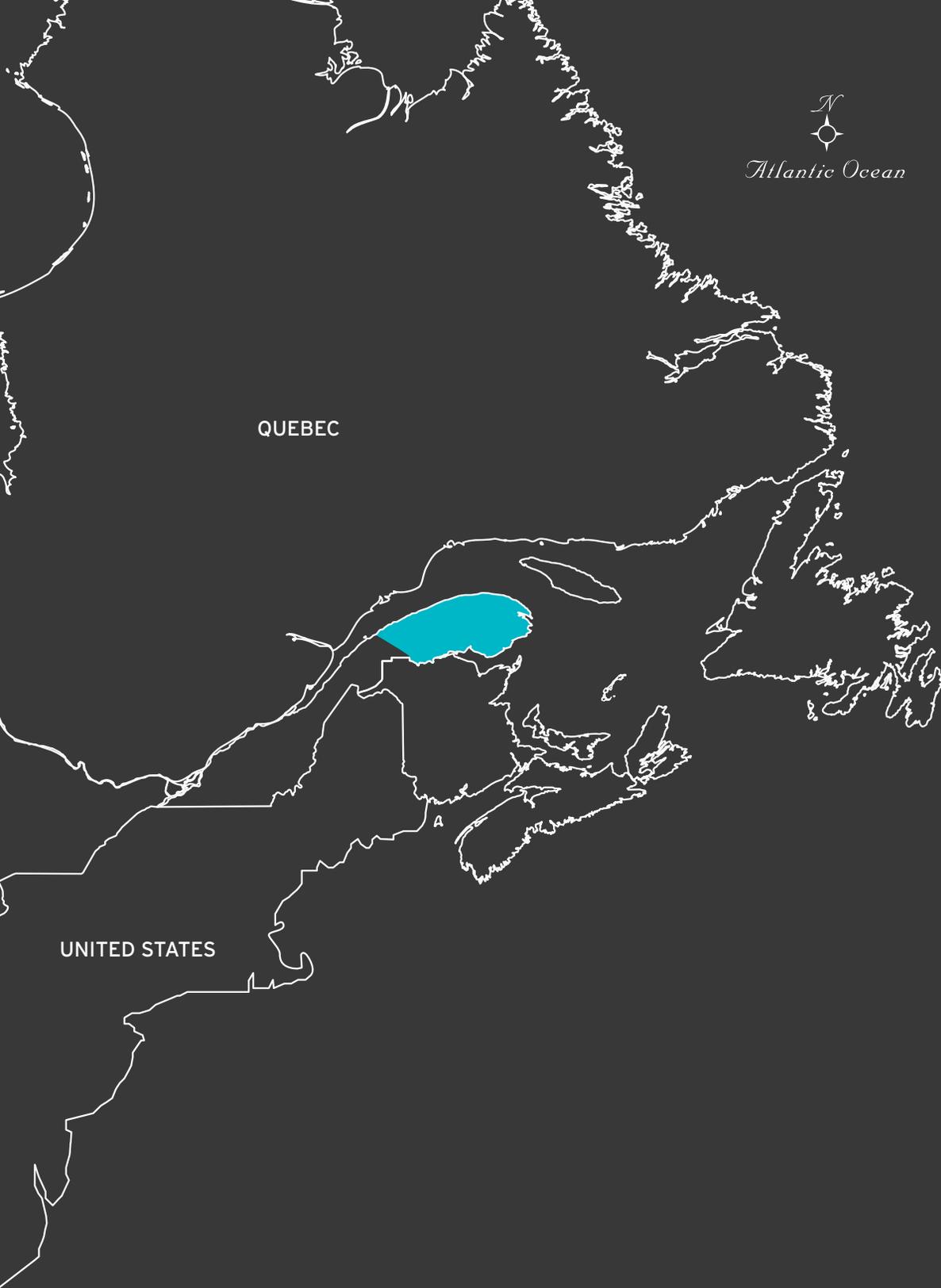




GaspéCured

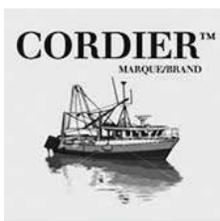


# CATALOGO DI PESCE E FRUTTI DI MARE



Ogni giorno i pescatori di Gaspé consegnano pesce e frutti di mare freschissimi ai nostri stabilimenti, dove li conserviamo sotto sale o surgelati interi, a filetti o secondo le specifiche dei clienti. Per qualsiasi prodotto, essiccato/sotto sale, affumicato, fresco o surgelato, il marchio Gaspé Cured è sempre garanzia di qualità, freschezza e autenticità. I nostri uffici commerciali a Québec e Montreal si occupano della gestione e distribuzione dei prodotti dai nostri stabilimenti lungo [la penisola di Gaspé](#).

## I NOSTRI MARCHI



**GaspéCured**



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

### CONTATTO

Ufficio commerciale  
internazionale principale  
4284 rue de la Roche, bureau 220, Montréal (QC) H2J 3H9

Tel: +1 (438) 380 3516  
Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430  
Fax: +1 (418) 425 0678



# ASTICE INTERO SURGELATO

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# ASTICE INTERO SURGELATO

Homarus Americanus

## INFORMAZIONI GENERALI

Il pregiatissimo astice del Canada atlantico è il più prezioso tra i frutti di mare esportati dal Canada. È un prodotto apprezzato da molti in tutto il mondo e si cucina in molti modi, da solo o come ingrediente di innumerevoli piatti d'alta cucina.

**Stagione di pesca:** da maggio a giugno

**Stagione di produzione:** da maggio a giugno

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** PSG e LLL

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE,

BRC (solo PSG)

**Forma del prodotto:** intero cotto, intero crudo surgelato, corpo surgelato, tronco

**Processo di produzione/preparazione:** cotto, crudo, surgelato, surgelato in acqua salata

**Durata:** 24 mesi a -18 °C

**Dimensioni della confezione (cm):** 38 x 32,5 x 12,5

**Peso lordo:** 5,67 kg

**Confezione (peso netto):** 10 lb (4,54 kg)

**Glassatura:** 10-12% o secondo le vostre specifiche

**Marchio:** PSG e Cordier

### Formati del prodotto

10 - 12 oz _____	300 - 350 g
12 - 14 oz _____	350 - 400 g
14 - 16 oz _____	400 - 450 g
16 - 18 oz _____	450 - 500 g
18 - 20 oz _____	500 - 550 g
20 - 22 oz _____	550 - 600 g
22 oz + _____	600 g +

### Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

<b>Energia</b>	77 kCal
<b>Grassi</b>	0,8 g
di cui saturi	0,2 g
<b>Carboidrati</b>	0 g
di cui zuccheri	0 g
<b>Proteine</b>	16,5 g
<b>Sodio (Na)</b>	423 mg





# POLPA DI ASTICE SURGELATA

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# POLPA DI ASTICE SURGELATA

Homarus Americanus

## INFORMAZIONI GENERALI

La nostra polpa di astice è lavorata a mano e cotta a puntino, per assicurare sempre una polpa di massima qualità, compatta e dal sapore naturalmente dolce.

**Stagione di pesca:** da maggio a giugno

**Stagione di produzione:** da maggio a giugno e da ottobre a dicembre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** dal Maine nella stagione ottobre-dicembre

**Stabilimenti:** PSG e LLL

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE, BRC (solo PSG)

**Forma del prodotto:** CK (chele e giunture); CKL (chele, giunture e zampe); CK spezzate; polpa di coda; trita; mix per insalata; CKL spezzate; chele; solo zampe.

**Processo di produzione/preparazione:** cotto, sgusciato, surgelato in acqua salata (PSG), surgelazione rapida (LLL)

**Formati del prodotto:** n/a

**Durata:** 24 mesi a -18 °C

**Dimensioni della confezione (cm):** 25 x 18,5 x 18

**Peso lordo:** 6,13 kg

**Confezione (peso netto):** 5,4 kg – 3 x 4 1,8 kg o 2 x 2,7 kg

**Marchio:** PSG e Cordier

## Informazioni nutrizionali

Per 100 g (polpa cotta)

Quantità	% razione giornaliera		
<b>Calorie</b> 100			
<b>Grassi</b> 0,5g		1%	
Saturi 0,1 g		1%	
+ Trans 0 g			
<b>Colesterolo</b> 70 mg			
<b>Sodio</b> 380 mg		16%	
<b>Carboidrati</b> 1 g		1%	
Fibre 0 g			
Zucchero 0 g			
<b>Proteine</b> 20 g			
Vitamina A	2%	Vitamina C	0%
Calcio	6%	Ferro	2%





# CODE SURGELATE

Homarus Americanus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# CODE SURGELATE

## Homarus Americanus

### INFORMAZIONI GENERALI

Il pregiatissimo astice del Canada atlantico è il più famoso e prezioso tra i frutti di mare esportati dal Canada. È un prodotto apprezzato da molti in tutto il mondo e si cucina in molti modi, da solo o come ingrediente di innumerevoli piatti d'alta cucina. Quando questo crostaceo viene cotto, il suo carapace diventa rosso-arancio e la polpa diventa bianco-rosata. È l'acqua fredda degli scogli tra cui vive, con abbondanza di plancton di cui cibarsi, che dà alla carne compatta dell'astice dell'atlantico il suo gusto unico ed eccellente.

**Stagione di pesca:** da maggio a giugno

**Stagione di produzione:** da maggio a giugno e da ottobre a dicembre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** dal Maine nella stagione di produzione ottobre-dicembre

**Stabilimenti:** PSG e LLL

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE, BRC (solo PSG)

**Forma del prodotto:** crudo o scottato

**Processo di produzione/preparazione:** surgelato in acqua salata (PSG), surgelazione rapida (LLL)

**Durata:** 24 mesi a -18 °C

**Dimensioni della confezione (cm):** 38 x 32,5 x 12,5

**Peso lordo:** 5,67 kg

**Confezione (peso netto):** 10 lb (4,54 kg)

**Glassatura:** 10-12% o secondo le specifiche

**Marchio:** PSG e Cordier

#### Formati del prodotto

2 - 3 oz _____	56 - 85 g
3 - 4 oz _____	85 - 113 g
4 oz _____	100 - 127 g
4 - 5 oz _____	113 - 142 g
5 - 6 oz _____	142 - 170 g
6 - 7 oz _____	170 - 198 g
7 - 8 oz _____	198 - 227 g
8 - 10 oz _____	227 - 283 g
10 - 12 oz _____	284 - 340 g
12 - 14 oz _____	340 - 397 g
14 - 16 oz _____	397 - 454 g

#### Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

<b>Energia</b>	77 kCal
<b>Grassi</b> di cui saturi	0,8 g 0,2 g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0 g 0 g
<b>Proteine</b>	16,5 g
<b>Sodio (Na)</b>	423 mg





# BACCALÀ ORIGINALE "GASPE CURED"

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# BACCALÀ ORIGINALE "GASPE CURED"

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMAZIONI GENERALI

Secondo la tradizione antica di secoli, ogni pezzo di merluzzo viene tagliato a mano e leggermente salato, ne viene estratta l'acqua e poi viene disposto su enormi seccatoi (tavoli di rete metallica) all'aperto per assorbire i raggi del sole. I pezzi vengono poi impilati e fatti stagionare, e infine esposti di nuovo all'aperto per completare l'ultima fase di essiccazione. Questo metodo di essiccazione al sole, insieme ai venti di nordovest dalla costa di Gaspé, dà al baccalà il suo aspetto trasparente e il suo gusto saporito, e garantisce un prodotto della massima qualità.

**Stagione di pesca:** di importazione

**Stagione di produzione:** primavera e autunno

**Zona di pesca:** tutto di importazione

**Importazioni:** Russia, Norvegia e Alaska

**Stabilimenti:** FGC

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** leggermente salato, essiccazione normale o semi-essiccato, con lisca, con pelle

**Qualità:** selezionato, standard, commerciale. Umidità utile: 42% o 48%

**Processo di produzione/preparazione:** tagliato, salato, scolato, stirato e seccato al sole

**Formati del prodotto:** extra-grande, grande, medio, piccolo, extra-piccolo

**Durata:** tempo prolungato (non occorre refrigerazione)

**Dimensioni scatola (cm):** 50 lb (22,68 kg): 29 x 18 x 6,25; 10 kg: 29 x 18 x 3

**Peso lordo:** 50 lb: 24,26-24,30 kg; 10 kg: 11,02-11,06 kg

**Confezione (peso netto):** 50 lb (22,68 kg) o 10 kg in scatola di cartone

**Marchio:** Gaspé Cured

## Informazioni nutrizionali

Per 100 g di prodotto

Quantità

Energia 166 cal.

Proteine 40 g

Grassi 0,1 g

Colesterolo 155 mg

Sodio 5600 mg

Potassio 710 mg

Calcio 90 mg



# SCORFANO ATLANTICO

Sebaste Marinus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# SCORFANO ATLANTICO

Sebaste Marinus

## INFORMAZIONI GENERALI

Lo scorfano atlantico viene pescato nelle acque gelide e cristalline dell'Oceano Atlantico. La maggior parte dello scorfano atlantico pescato a livello locale viene lavorato in filetti surgelati completi di pelle venduti al dettaglio negli Stati Uniti, oppure venduto intero sul mercato asiatico.

**Stagione di pesca:** da giugno a settembre

**Stagione di produzione:** da giugno a settembre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** LLL e PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti freschi o surgelati, HG o HOG surgelati

**Processo di produzione/preparazione:** tagliato, surgelato

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** Pacchetto a spacco: 49 x 31 x 16; IQF: 39 x 30 x 11,5

**Peso lordo:** Pacchetto a spacco: 19,47 - 19,59 kg; IQF: 4,93 - 4,96 kg

**Confezione (peso netto):** Filetti freschi: scatola di polistirolo da 10 lb (4,54 kg); pacchetto a spacco di filetti surgelati: 4 cartoni da 10 lb (4,54 kg); IQF di filetti surgelati: 1 cartone da 10 lb (4,54 kg)

**Marchio:** La Gaspésienne e Cordier

### Formati del prodotto (in filetti)

2 - 4 filetti

4 - 6 filetti

6 - 8 filetti

8 - 12 filetti

### Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

<b>Energia</b>	79kCal
<b>Grassi</b> di cui saturi	1,5g 0,3g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0g 0g
<b>Proteine</b>	15,3g
<b>Sodio (Na)</b>	287mg





# HALIBUT DELLA GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# HALIBUT DELLA GROENLANDIA

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMAZIONI GENERALI

Con il suo sapore ricco e delicato, l'halibut della Groenlandia è un pesce delizioso dalla carne bianca, densa e compatta. È un ottimo sostituto per l'halibut dell'Atlantico, la sogliola, il merluzzo, il baccalà e la platessa.

**Stagione di pesca:** da giugno a ottobre

**Stagione di produzione:** da giugno a ottobre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** LLL e PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti freschi e surgelati, H&G, HOG, testa e lisca, code, teste

**Processo di produzione/preparazione:** Filetti: spellati, tagliati, surgelati e confezionati (pacchetto a spacco o IQF)

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** Pacchetto a spacco: 49 x 31 x 16;

IQF: 40 x 30 x 11,5; HOG e H&G: 59 x 39,5 x 14; teste con lisca,

code, teste: 59 x 39 x 14;

**Peso lordo:** Pacchetto a spacco filetti: 19,47-19,59 kg; IQF: 4,93-4,96 kg;

HOG e H&G: 18,60-18,80 kg; Teste con lisca, code, teste: 18,60-18,80 kg

**Confezione (peso netto):** Pacchetto a spacco filetti surgelati: 4 x 10 lb (4,54 kg)

in cartone; IQF di filetti surgelati: 1 x 10 lb (4,54 kg) in cartone; filetti freschi:

1 x 10 lb (4,54 kg) in polistirolo; HOG/H&G/teste con lisca/code/teste:

1 x 18 lb (8,2 kg) in cartone

**Marchio:** La Gaspésienne e Cordier

### Formati del prodotto

#### In filetti:

2 - 4 oz (57 - 113 g)

4 - 8 oz (113 - 227 g)

8 - 16 oz (227 - 454 g)

16 - 32 oz (454 - 907 g)

#### HOG:

400 - 800 g

800 - 1000 g

1000 - 1200 g

1200+ g

#### H&G:

500 - 1000 g

### Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

Energia 186kCal

Grassi 13,8g  
di cui saturi 2,4g

Carboidrati 0g  
di cui zuccheri 0g

Proteine 14,4g

Sodio (Na) 80mg





# HALIBUT DELL'ATLANTICO

Hippoglossus Hippoglossus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# HALIBUT DELL'ATLANTICO

Hippoglossus Hippoglossus

## INFORMAZIONI GENERALI

Con il suo sapore ricco e delicato, l'halibut dell'Atlantico è un pesce delizioso dalla carne bianca, densa e compatta. È un ottimo sostituto per la sogliola, il merluzzo, il baccalà e la platessa.

**Stagione di pesca:** da maggio a ottobre

**Stagione di produzione:** da maggio a ottobre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** LLL, PSG e PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** intero fresco, H&G

**Processo di produzione/preparazione:** Senza testa e interiora, surgelato

**Formati del prodotto:** variabili

**Dimensioni della confezione (cm):** variabili

**Peso lordo:** variabili

**Confezione (peso netto):** in cartone cerato, variabile

**Marchio:** La Gaspésienne, Cordier e PSG

## FORMATI DEL PRODOTTO

10 - 50 lb (4,5 - 22,7 kg)

50 - 85 lb (22,7 - 38,6 kg)

85 - 125 lb (38,6 - 56,7 kg)

125 lb (56,7 kg)

## Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

Energia	91kCal
Grassi di cui saturi	1,3g 0,3g
Carboidrati di cui zuccheri	0g 0g
Proteine	18,6g
Sodio (Na)	68mg





# FILETTO DI MERLUZZO LEGGERMENTE SALATO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETTO DI MERLUZZO LEGGERMENTE SALATO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMAZIONI GENERALI

I nostri filetti di merluzzo leggermente salati e surgelati Gaspé Cured sono realizzati solo con il merluzzo di migliore qualità surgelato sul luogo di pesca.

**Stagione di pesca:** di importazione

**Stagione di produzione:** primavera e autunno

**Zona di pesca:** tutto di importazione

**Importazioni:** Russia, Norvegia e Alaska

**Stabilimenti:** PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti spellati surgelati leggermente salati

**Processo di produzione/preparazione:** spellati, sfilettati, salati e surgelati

**Formati del prodotto:** variabili

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** 40 x 30 x 21

**Peso lordo:** 9,58 - 9,62 kg

**Confezione (peso netto):** 20 lb (9,1 kg) in scatole di cartone

**Marchio:** La Gaspésienne



## Informazioni nutrizionali

Disponibili dietro richiesta



**FILETTI DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA LEGGERMENTE SALATI**

Reinhardtius Hippoglossoides

**GaspéCured**



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETTI DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA LEGGERMENTE SALATI

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMAZIONI GENERALI

I nostri filetti di halibut della Groenlandia leggermente Gaspé Cured surgelati IQF (surgelati rapidamente singolarmente) sono realizzati solo con l'halibut di più alta qualità pescato nelle gelide acque della costa atlantica del Canada.

**Stagione di pesca:** da giugno a ottobre

**Stagione di produzione:** da giugno a ottobre

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti spellati surgelati

**Processo di produzione/preparazione:** spellati, sfilettati, salati e confezionati in vuoto  
(10 X 1 lb - 450 g)

**Formati del prodotto:** variabili

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso lordo:** 5,33 - 5,36 kg

**Confezione (peso netto):** 10 X sacchetto sigillato sottovuoto da 1 lb (450 g), in scatola di

**Marchio:** La Gaspésienne

## Informazioni nutrizionali

Disponibili dietro richiesta





# FILETTO DI MERLUZZO AFFUMICATO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETTO DI MERLUZZO AFFUMICATO

Gadus Macrocephalus & Gadus Morhua

## INFORMAZIONI GENERALI

Selezioniamo con cura solo il pesce della massima qualità per la nostra linea di prodotti affumicati, solo da merluzzo pescato a canna e surgelato in mare. Il nostro stabilimento Les Pêcheries Gaspésiennes è dotato delle più recenti tecnologie di affumicatura secondo i più severi standard di qualità HACCP.

**Stagione di pesca:** di importazione

**Stagione di produzione:** tutto l'anno

**Zona di pesca:** tutto di importazione

**Importazioni:** Russia, Norvegia e Alaska

**Stabilimenti:** PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti spellati surgelati, affumicati

**Processo di produzione/preparazione:** spellati, sfilettati, marinati, affumicati e surgelati a strati

**Formati del prodotto:** variabili

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso lordo:** 4,93 - 4,96 kg

**Confezione (peso netto):** cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto congelato a strati

**Marchio:** La Gaspésienne

## Informazioni nutrizionali

Disponibili dietro richiesta





# **FILETTO DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA AFFUMICATO**

Reinhardtius Hippoglossoides

**GaspéCured**



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETTO DI HALIBUT DELLA GROENLANDIA AFFUMICATO

Reinhardtius Hippoglossoides

## INFORMAZIONI GENERALI

L'halibut viene pescato nelle gelide acque dell'Atlantico al largo del Canada. Selezioniamo con cura solo il pesce della massima qualità per la nostra linea di prodotti affumicati. Il nostro stabilimento Les Pêcheries Gaspésiennes è dotato delle più recenti tecnologie di affumicatura secondo i più severi standard di qualità HACCP.

**Stagione di pesca:** da giugno a ottobre

**Stagione di produzione:** tutto l'anno

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti a strati, spellati e surgelati

**Processo di produzione/preparazione:** spellati, sfilettati, marinati, affumicati e surgelati a strati

**Formati del prodotto:** variabili

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso lordo:** 4,93 - 4,96 kg

**Confezione (peso netto):** cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto congelato a strati

**Marchio:** La Gaspésienne

## Informazioni nutrizionali

Disponibili dietro richiesta





# FILETTO DI SALMONE DELL'ATLANTICO AFFUMICATO

Salmo Salar

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# FILETTO DI SALMONE DELL'ATLANTICO AFFUMICATO

Salmo Salar

## INFORMAZIONI GENERALI

Il nostro stabilimento Les Pêcheries Gaspésiennes è dotato delle più recenti tecnologie di affumicatura secondo i più severi standard di qualità HACCP.

**Stagione di pesca:** tutto l'anno

**Stagione di produzione:** tutto l'anno

**Zona di pesca:** nessuna

**Importazioni:** salmone di allevamento

**Stabilimenti:** PG

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti a strati, surgelati con la pelle

**Processo di produzione/preparazione:** sfilettati, marinati e affumicati

**Formati del prodotto:** variabili

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** 40 x 30 x 11,5

**Peso lordo:** 4,93 - 4,96 kg

**Confezione (peso netto):** cartone da 10 lb (4,54 kg), pacchetto congelato a strati

**Marchio:** La Gaspésienne

## Informazioni nutrizionali

Disponibili dietro richiesta





# ARINGA AFFUMICATA

Clupea Harengus

GaspéCured



[gaspécured.com](http://gaspécured.com)

# ARINGA AFFUMICATA

Clupea Harengus

## INFORMAZIONI GENERALI

Pescate nelle fredde acque dell'Atlantico al largo della penisola di Gaspé, in Canada, le aringhe fresche vengono trattate con sale grosso naturale, poi affumicate ed essiccate secondo la tradizione su un fuoco di legna naturale nell'affumicatoio Les Fumoirs Gaspé Cured.

**Stagione di pesca:** estate e autunno

**Stagione di produzione:** tutto l'anno

**Zona di pesca:** golfo di San Lorenzo

**Importazioni:** nessuna

**Stabilimenti:** FGC

**Certificazioni degli stabilimenti:** HACCP, C-TPAT, PCCE

**Forma del prodotto:** filetti, mezze aringhe o aringhe intere

**Processo di produzione/preparazione:** salate, affumicate, sfilettate e spellate

**Formati del prodotto:** n/a

**Durata:** 18 mesi

**Dimensioni della confezione (cm):** scatola da 10 lb (4,53 kg) 28 x 51 x 15

**Peso lordo:** 11,3 lb (5,1 kg) o 21,5 lb (9,75 kg)

**Confezione (peso netto):** Filetti: cartone da 10 lb (4,54 kg); mezze aringhe o aringhe intere cassa di legno da 18 lb (8,2 kg)

**Marchio:** Fumoirs Gaspé Cured

### Informazioni nutrizionali

Valori per porzione (100 g)

<b>Energia</b>	217kCal
<b>Grassi</b> di cui saturi	12,4g 2,8g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri	0g 0g
<b>Proteine</b>	24,6g
<b>Sodio (Na)</b>	918mg



UNA GRANDE TRADIZIONE  
**DI QUALITÀ** **E** SAPORE  
GENUINO

4284 rue de la Roche, bureau 217 Montréal (QC) H2J 3H9

Tel : +1 (438) 380 3516    Numero verde (Can/USA): 1 (800) 925 7430    Fax : +1 (418) 425 0678

[gaspecured.com](http://gaspecured.com)