

Lachsfilet / Filet de saumon

Die Filets können gemäss Kundenwunsch produziert werden. Diese können frisch oder gefroren in der unten aufgeführten Schnittweise ausgeliefert werden.

Les filets sont élaboré selon la nécessité du client. La marchandise est livrée frais ou surgelé dans les différentes façons de coupes illustrés



A-trim:

Rücken- und Bauchgräte entfernt / arrête dorsale et arrête ventrale enlevé



B-trim:

Kragenknochen, Bauchfett und Flossen entfernt / collet enlevé, gras ventral enlevé, nageoires enlevés



C-trim:

Steckgräten entfernt / arrête épingle enlevé



D-trim:

Bauchlappen und Schwanzstück entfernt, Voll pariert / flanc et queue enlevés, complètement paré



E-trim:

ohne Haut / sans peau