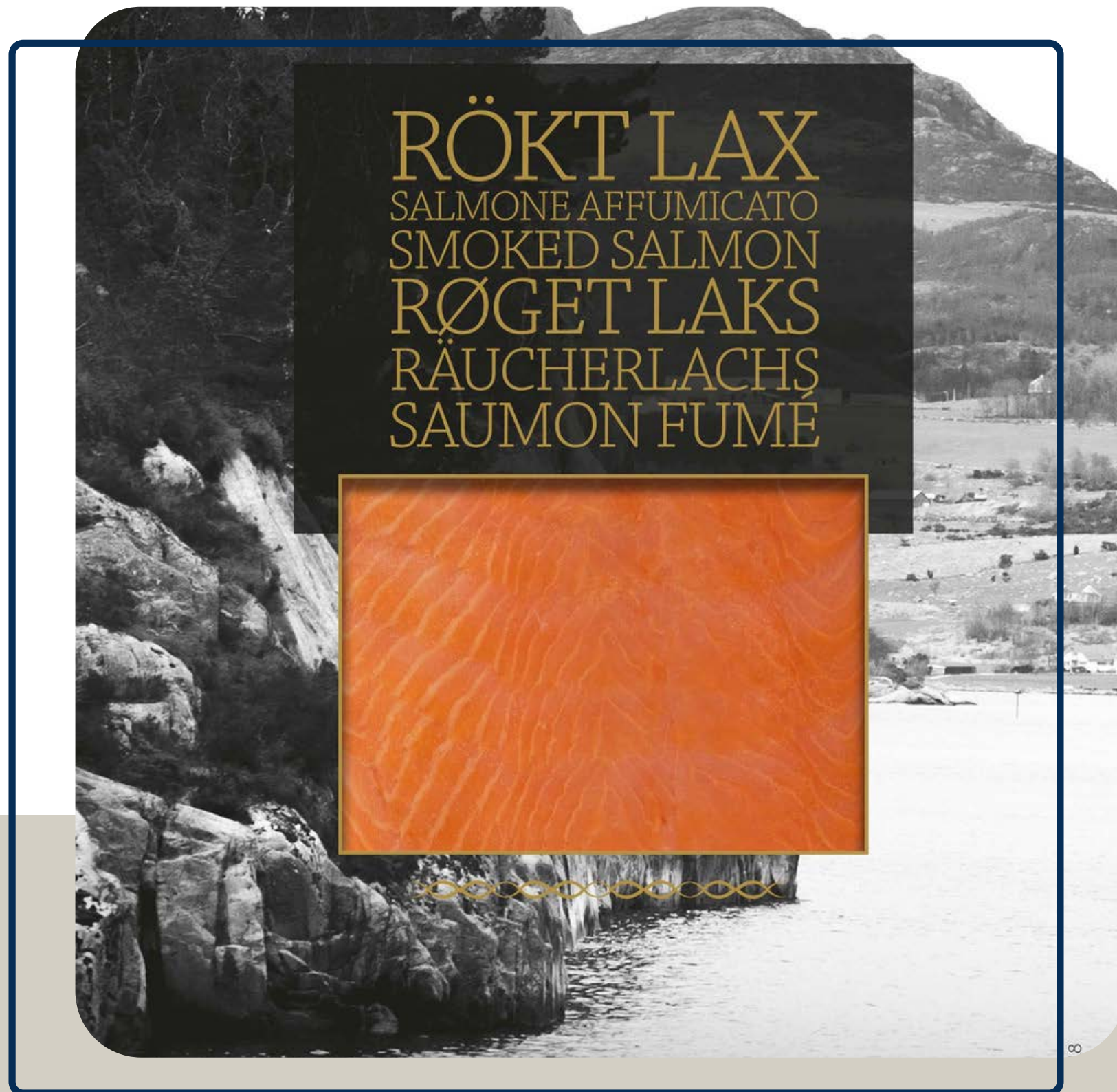


FOOD SYSTEMS

DIMLJENI LOSOS





HLADNO

DIMLJENI LOSOS

100g

- Hladno dimljeni losos pripremljen na bukovim drvim a 6- 12 sati

Sastojci: LOSOS Atlanski (Salmo salar) 96%, sol

TOPLO

DIMLJENI LOSOS SA BIJELIM LUKOM

100g

- Sporo dimljeni losos pripremljen na bukovim drvim a sa okusom bijelog luka
- Spreman za posluživanje
- Proizvod je bez kostiju sa kožom
- Kontrolisana kvaliteta

Sastojci: Atlanski (Salmo salar) 96%, sol, bijelim lukom 15%
Uzgojeno u Norveškoj





TOPLO DIMLJENI LOSOS SA BIBEROM

100g

- Sporo dimljeni losos pripremljen na bukovim drvim a sa biberom
- Spreman za posluživanje
- Proizvod je bez kostiju sa kožom
- Kontrolisana kvaliteta

Sastojci: Atlanski (Salmo salar) 96%, sol 2,5%, biber 15%
Uzgojeno u Norveškoj

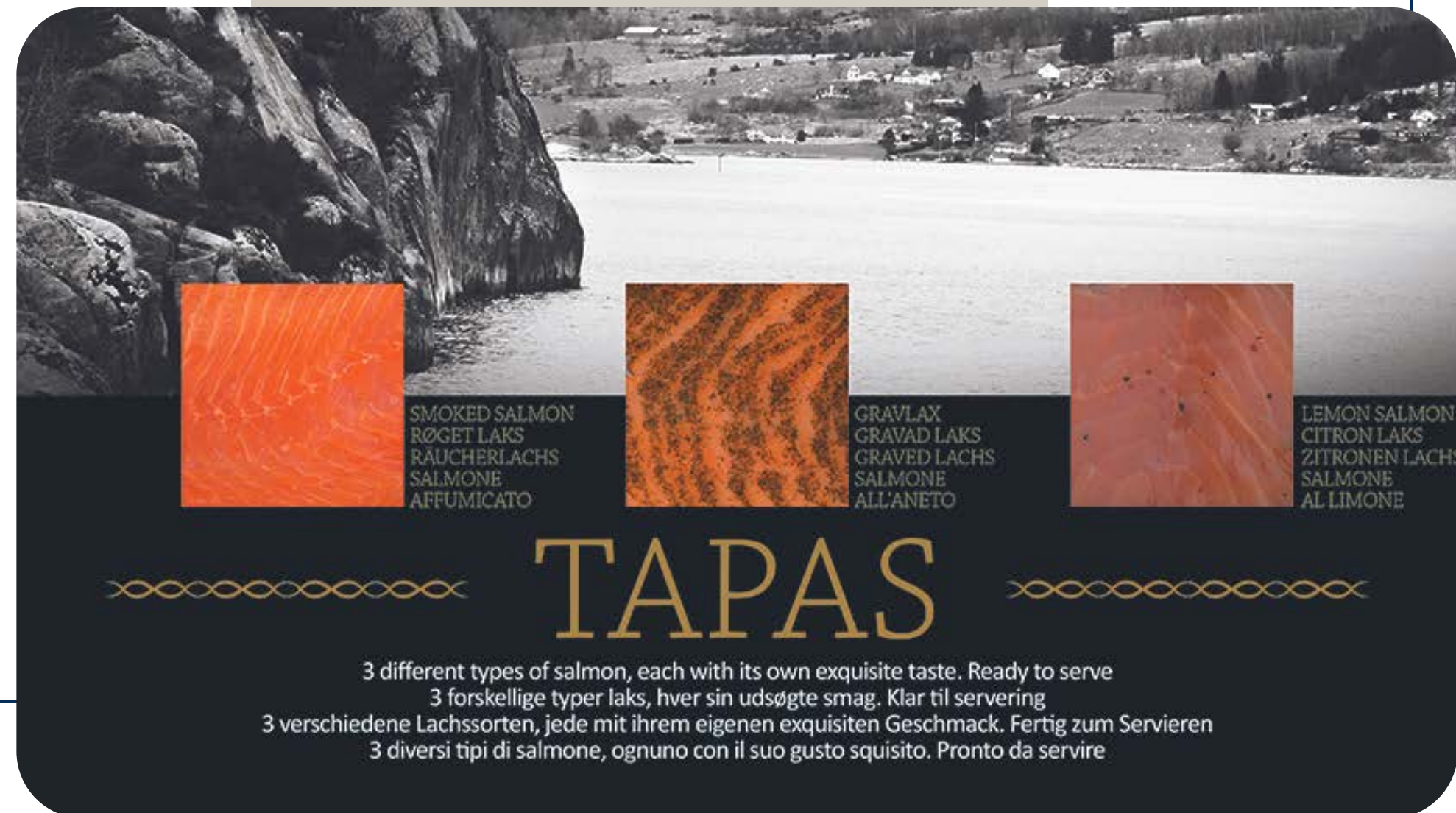
HLADNO DIMLJENI (NAREZANI)

TAPAS

3x50g

- Spreman za posluživanje (direktno na zlatnoj podlozi iz pakovanja)
- 3x50g u istom pakovanju : Dimljeni losos, dimljeni losos sa limunom, marinirani dimljeni losos
- Kontrolisana kvaliteta

Sastojci: Dimljeni losos Atlanski (Salmo salar Aquacultur Norwegen) 96%, sol, ekstrakt kopra, kopar, biber sa limunom
Uzgojeno u Norveškoj
Vakumpakovanje





HLADNO

DIMLJENI LOSOS SA KOPROM I LIMUNOM

100g

- Ručno soljeni, dimljeni i VERTIKALNO REZANI
- Spreman za posluživanje
- Vrhunski kvalitet BEZ SMEDEGE MESA

Sastojci: Dimljeni losos Atlanski (Salmo salar) 95,2%, sol, šećer, kopar 14%, limun 0,4%
Uzgojeno u Norveškoj

KOZICE U TEMPURI

300g

- Velike vannamei kozice u hrskavoj tem uri za prženje na ta vi ili u fritezi



Sastojci: kozica 39%, pšenično brašno, voda, modificirani škrob (E1412), sol, palmino ulje, šećer, antioksidansi (E322ii, E330), guar guma (E412), prašak za pecivo (E450i, E500ii, E341), kvasac, aditivi za kruh, perila, emulgator (E471), ekstrakt začina (biber, kapsijum, kukuruz, dekstrin)



KONTAKT

+387 33 222 172

info@foodsystems.ba

H. Kreševljakovića 18/II

71000 Sarajevo