



FOODLAB

THE ITALIAN SALMON PHILOSOPHY

per

FIRST

Fresco

Foodlab nasce nel 2000 a Polesine Zibello nella Food valley parmense, quando i tre fratelli Ghilardotti decidono di trasformare la loro passione per la cucina in un'azienda specializzata nella lavorazione e commercializzazione di salmone affumicato, aromatizzato e marinato.

Leader italiano del salmone

Una crescita incredibile

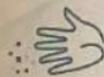


FOODLAB
THE ITALIAN SALMON PHILOSOPHY



Il "metodo Foodlab" perchè siamo diversi

Il nostro processo di lavorazione è caratterizzato da diverse fasi e la componente manuale è prevalente: solo così possiamo garantire il più elevato livello qualitativo.



Salagione a mano

rispetta le parti più sottili garantendo uniformità



Asciugatura lenta e naturale

il processo unico di Foodlab a flusso orizzontale e distinto dall'affumicatura garantisce risultati perfetti



Affumicatura

solo legni di faggio, senz'altra aggiunta



Mai congelato

il prodotto non viene mai congelato, in nessuna parte della filiera, per la totalità della produzione Foodlab

L'essenza del salmone, con la lista ingredienti più corta e 100% naturale



Le nostre Certificazioni

FUMARA®

Eccellenze di mare

Fumara, il salmone che prende il nome dalla nebbia.

Abbiamo chiamato la nostra gamma Fumara, dalla parola che in dialetto parmigiano definisce la nebbia, fumära.

Un nome che ha dentro la **zona di produzione**, la riva destra del Po e Parma Città creativa Unesco per la Gastronomia: come il Culatello, "il Fumara" è frutto di una sapienza e una terra che lo rendono unico.



Senza conservanti, aromi, additivi e senza zuccheri



Senza iniezioni di salamoia



Lavorato dal fresco e mai congelato



Salato a secco, a mano, con sale marino



Lavorato artigianalmente a Parma



Carne consistente e gusto delicato



CODICE FIRST TU: 23479
NOME: SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO
TAGLIO: FETTA CLASSICA
PESO: 100g
Pz X Ct: 10
EAN: 8032715024530



CODICE FIRST TU: 23478
NOME: SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO
TAGLIO: FETTA CLASSICA
PESO: 50g
Pz X Ct: 10
EAN: 8032715024479



CODICE FIRST TU: 23481

NOME: FISHBURGER DI
MERLUZZO

TAGLIO: FISHBURGER

PESO: 2x80g

Pz X Ct: 6

EAN: 8032715024196



CODICE FIRST TU: 23480

NOME: FISHBURGER DI
SALMONE

TAGLIO: FISHBURGER

PESO: 2x80g

Pz X Ct: 6

EAN: 8032715024202

PRONTI
IN POCHE
MINUTI



3,5 minuti
sotto al grill



2 minuti
in microonde
a 800 WATT



2 minuti
per lato
in padella



Senza
conservanti,
aromi, coloranti
e additivi



Senza
glutine

LE NOVITA' DEL MESE

Dal 1 Luglio 2024



FODDLAB
PASSIONE. PERSONE. EMOZIONE.



Ideale per carpacci, pensata per gli appassionati del gusto autentico e intenso del Salmone.

SALMONE AL NATURALE 100G

TU 23916

Listino € 7,29
pz/ collo 10
IVA 10%
TMC: 30GG



Con una lista ingredienti di altissima qualità. Delicato ma dal sapore avvolgente

FISHBURGER AI GAMBERI 160G

TU 23915

Listino € 5,66
pz/ collo 6
IVA 10%
TMC: 30GG