



Per chi è interessato,

North Sea Seafood AS dichiara con la presente che tutto il salmone prodotto sotto gli auspici di NSS, mantiene lo standard secondo l'Autorità norvegese per la sicurezza alimentare.

Ciò include l'assenza di OGM, antibiotici e parassiti.

Le informazioni possono essere trovate su:

[https://www.mattilsynet.no/language/english/fish and aguaculture/farmed atlantic salmon and rainbow trout are safe for sushi and sashimi.31976](https://www.mattilsynet.no/language/english/fish%20and%20aquaculture/farmed%20atlantic%20salmon%20and%20rainbow%20trout%20are%20safe%20for%20sushi%20and%20sashimi.31976)

"È sicuro mangiare il salmone atlantico d'allevamento e la trota arcobaleno provenienti dalla Norvegia senza congelarli. Studi confermano che è improbabile il ritrovamento del parassita Anisakis in queste specie".

"Il salmone d'allevamento e la trota iridea vengono nutriti esclusivamente con mangime secco trattato termicamente, il che non lo fa contenere parassiti vitali. Questo spiega l'assenza di Anisakis"


X  NORTH SEA SEAFOOD
Emil Theodor Bjørndal, Org. nr. 997 706 412
Team Lead Logistics, Sandviksboder 1A 5035 Bergen

North Sea Seafood AS, Sandviksbodene 1A, 5035 Bergen, Norway
post@northseaseafood.com / Tlph +47 55614280