



Línea Porciones

Porciones sin piel selladas al vacío

(Salmo salar)

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a partir de Filetes congelados sin piel de salmón, en el caso que tuviera piel este se procede a despielado y desgrasado, realizado bajo condiciones óptimas de proceso.

El proceso consiste en cortar los filetes por medio de una sierra huincha, en gramajes solicitados por el cliente (4, 6, y 8 onzas) posteriormente son limpiados si este fuera necesario retirando restos de aserrín, grasa, espejo y exceso de hielo, Luego se depositan bolsas individuales en 90 micras para ser sellados al vacío, posterior a esto se da un golpe de frío en túnel de aire forzado hasta llegar a temperaturas óptimas.-

El proceso se realiza bajo un programa de aseguramiento de calidad basado en normas HACCP aprobado por Sernapesca, en el cual se declara que el producto se encuentra libre de sustancias prohibidas por la U.E.

PRESENTACIÓN

Es presentado en envase al vacío individual.
En cajas de cartón de 5, 10 ó 15 kilos netos o según requerimientos del cliente

El producto es almacenado en cámaras frigoríficas a temperaturas de - 20°C, para el posterior despacho a nuestros clientes.



Información Nutricional

PORCION	100 gr.
Energía (Kcal)	112.2
Proteínas (gr)	17.69
Materia Grasa (gr)	4.51
Carbohidratos disponibles (gr)	0.2

