



Línea Pulpa

Pulpa en bloque

(Salmo salar)

DESCRIPCIÓN

La producción de pulpa comienza con la llegada de los esquelones frescos a la planta de proceso, donde son examinados antes de ser procesados según nuestro programa de aseguramiento de calidad.

La materia prima es lavado en forma manual con agua escurriendo para eliminar impurezas. y se extrae la carne en forma manual, obteniendo los trozos de salmón.

Con la ayuda de pinzas se eliminan restos de grasa, escamas o cualquier impureza.

La pulpa es pesada y dosificada en bolsas de 10 kilos. Luego es moldeada para dar la forma del producto final. Los bolsos son puestas en placas de acero inoxidable para su congelamiento en aire forzado

PRESENTACIÓN

Scrape Meat Block es presentado en envases primarios llamados lanners. Cada bloque pesa 7.5 kilos netos y se empaca en cajas de 22,5 kilos netos (3 bloques por caja).

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

