



Línea Pulpa

Pulpa en bolsa

(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 puestos en placas de acero inoxidable para su congelamiento en aire forzado

PRESENTACION

El producto se empaqueta en cajas de 10, 15 ó 10 kilos netos o según requerimiento del cliente y es almacenado en cámaras frigoríficas a -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



PRODUCTO
CONGELADO



PRODUCTO
CHILENO

