



COMERCIAL E INDUSTRIAL RIO VERDE LTDA.

ITALIA 1990 FONO/FAX 65-351569

www.salmonrioverde.cl rioverde@entelchile.net

PUERTO MONTE-CHILE

FILETE DE SALMON AHUMADO EN CALIENTE



DESCRIPCION : Elaboración del producto con un proceso preliminar de salado del pescado, seguido de un Ahumado a una temperatura de 70 ° C , obteniéndose así un producto cocido y con un intenso sabor a humo. Utilizado en preparación de entremeses, pastas, entradas, etc.

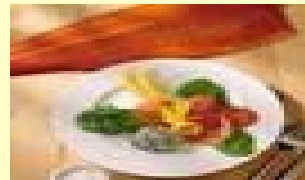
INGREDIENTES : Salmón, Sal, Ahumado natural (Madera de Ulmo).

PRESENTACION SUPERMERCADOS : Producto empacado al vacío con peso variable. Cajas de 10 kilos.

CODIGO DE BARRAS : No tiene, ya que el producto tiene peso variable.

VALOR NUTRICIONAL : La siguiente tabla indica la Información Nutricional del producto :

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 50 grs.		
Porciones por envase: variable		
	100 (g)	porción
Energía (Kcal)	180	90
Proteínas (g)	22	5,5
Grasa Total (g)	13	6,5
Grasa saturada (g)	2,6	1,3
Acidos grasos trans (g)	0	0
Grasa monoinsaturada (g)	3	1,5
Grasa poliinsaturada (g)	6,8	3,4
Colesterol (mg)	80	40
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
Sodio (mg)	840	420



PREPARACIÓN : Producto cocido. Consumo directo una vez descongelado. Utilizado en la preparación de entremeses, pastas, ensaladas, etc. (ver recetas).

ALMACENAJE : Conservación congelado a mínimo - 15° C

DURACION :

Ambiente	Refrigerado	Congelado
Quince días	Treinta días	Doce meses

ETIQUETA :

