

SALMON SCRAPE MEAT

Los bloques congelados de Scrape son óptimos para ser utilizados en la elaboración de productos gourmet. Se producen a partir de materia prima seleccionada proveniente de plantas de proceso de salmón en el sur de Chile, bajo estrictos controles de calidad. La composición es 100% de salmón atlántico (*Salmo Salar*).

Fiordo Austral lleva más de una década elaborando este producto, una experiencia que asegura poder cumplir con el suministro continuo y la calidad requerida por el cliente.



Beneficios:

Salmon Scrape Meat posee características organolépticas y nutricionales adecuadas para el desarrollo de productos gourmet de alto valor agregado.

Aplicación/Uso:

Salmon Scrape Meat es la materia prima ideal para la elaboración de alimentos procesados en base a carne de salmón.



Empaque:

Bloques de 7,5 kg en liner de cartón en caja master de 22,5 kg.



Vida Útil:

18 meses bajo almacenamiento recomendado



Productos:

Salmon Scrape Meat



Cliente:

Consumo Humano



Origen:

Salmón




FIORDO AUSTRAL
GROUP