



Carpaccio de Salmón Atlántico 115 g



DESCRIPCIÓN:

El carpaccio de salmón atlántico es procesado en frío. Curado con sal, azúcar y especias. Respetando un proceso natural y centenario del Norte de Europa. Precortado a mano en finas rebanadas. Totalmente limpio, sin piel, sin espinas y sin partes de carne de color oscuro. sin espinas, sin partes de carne de color oscuro. El tamaño de las rebanadas es seleccionado para evitar las más pequeñas. Cada rebanada está separada por una delgada película plástica de color blanco, para facilitar su manejo. Envasado en sobres al alto vacío sobre charola de cartón aluminizado.

INGREDIENTES:

Salmón atlántico (*Salmo salar*), sal, azúcares añadidos (sacarosa) y especias.

INSTRUCCIONES DE USO:

Mantener siempre en congelación a -18°C . Descongelar en refrigeración, una vez descongelado, no volver a congelar. Ya descongelado en su envase plástico sin abrir, mantener siempre en refrigeración entre 0°C a 3°C hasta máximo 3 días. Una vez abierto, consumase.

Declaración Nutricional	
Contenido energético por envase 194.12 kcal (814.66 kJ)	
	Por 100 g
Contenido energético	168.8 kcal (708.4kJ)
Proteína	21.4 g
Grasas totales	7.2 g
Grasa saturada	1.2 g
Grasa trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	4.6 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	1014 mg

LOTE Y CADUCIDAD:

Impreso en el empaque



ELABORADO PARA:

Cantabria Alimentos S.A. de C.V., Avenida Jesús del Monte No. 262 A, Colonia Jesús del Monte, Huixquilucan, C.P. 52764, Estado de México, Tel (55) 58 15 50 00. Producto Hecho en México.