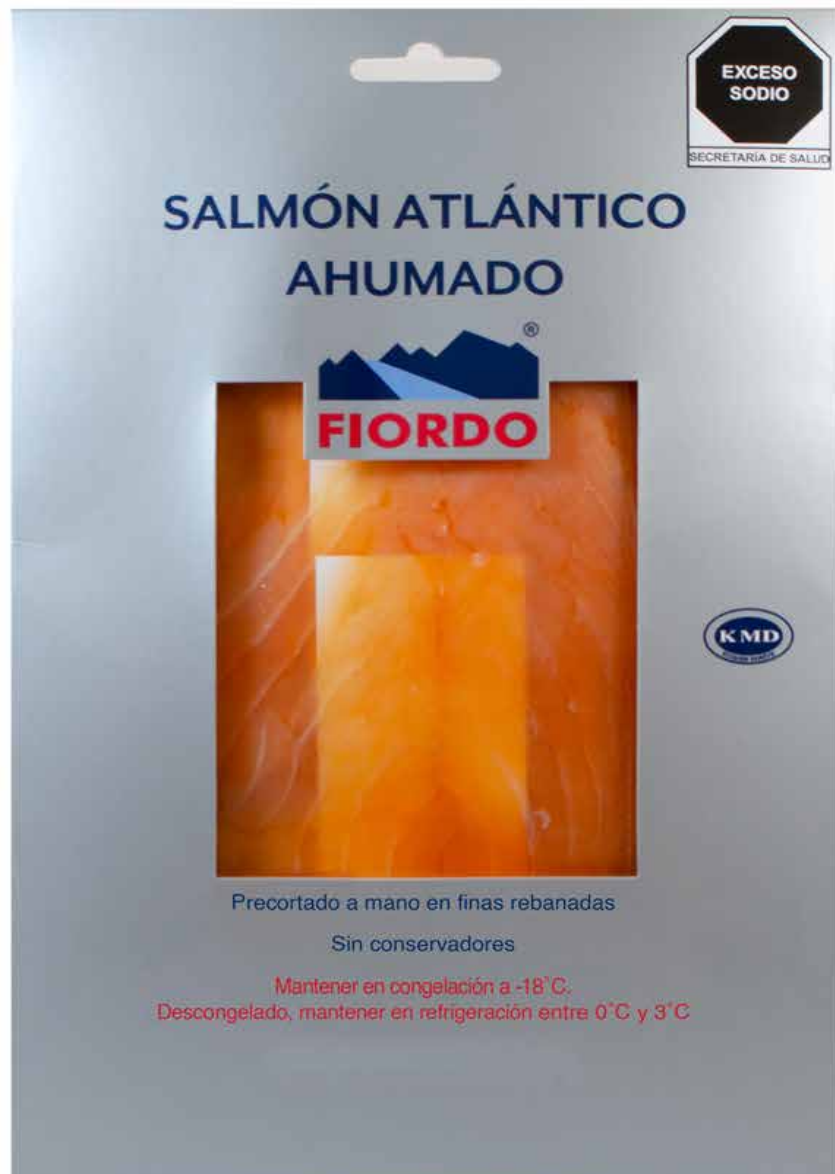




Salmón Atlántico Ahumado 125 g





DESCRIPCIÓN:

El salmón ahumado elaborado por Ahumados Noruegos, es un producto delicatessen con un sabor sutil y exquisito, resultado de una perfecta combinación de salmón atlántico, humo natural, sal y azúcar, cuidadosamente elaborado con los más altos estándares de calidad de todos los ingredientes utilizados.

Salmón atlántico ahumado en frío; precortado a mano en finas rebanadas.

Totalmente limpio, sin piel, sin espinas, sin partes de carne de color oscuro. El tamaño de las rebanadas es seleccionado para evitar las 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), ahumado con madera de roble y haya.

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 de plástico sin abrir, mantener siempre en refrigeración entre 0°C y 3°C por un periodo máximo de 21 días o hasta su fecha de caducidad, lo que ocurra primero. Una vez abierto mantenga envuelto en refrigeración y consumase antes de tres días.

LOTE Y CADUCIDAD:

Impreso en el empaque



Declaración Nutrimental	
Contenido energético por envase 182.62 kcal (767.25 kJ)	
	Por 100 g
Contenido energético	146.1 kcal (613.8 kJ)
Proteína	22.6 g
Grasas totales	5.7 g
Grasa saturada	1 g
Grasa trans	110 mg
Hidratos de carbono disponibles	1.1 g
Azúcares	0.9 g
Azúcares añadidos	0.9 g
Fibra dietética	0.1 g
Sodio	1010 mg
Potasio	370 mg
Calcio	10 mg
Hierro	0.28 mg
Vitamina D	2.5µg



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.