

SCRAPS / MINCED LINE

Burger 50/50



DESCRIPCIÓN

El proceso consiste en la mezcla y homogenización de pequeños trozos de salmón y pulpa de esquelón en una proporción 1:1 en una máquina revoladora, para luego ser embutidos en mangas plásticas de 85 mm de diámetro.

Los embutidos son colgados en carros de acero inoxidable y luego puestos en túneles estáticos de congelamiento.

Las hamburguesas se obtienen cortando los embutidos son por medio de una sierra de huincha y el peso dependerá del requerimiento del cliente, siendo las hamburguesas de 80, 100 y 140 gramos las más solicitadas.

Este proceso se realiza bajo un programa de aseguramiento de calidad basado en normas HACCP aprobado por Sernapesca, en el cual se declara que el producto se encuentra libre de sustancias prohibidas por la U.E., el cual se encuentra detallado en un informe de trazabilidad.

PRESENTACION

Burger Scrape IQF se empaca en cajas de 5 ó 10 kilos netos, disponiéndose las hamburguesas embasadas al vacío.

El producto 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 |



ASISTENCIA TÉCNICA Y VENTAS
Fono: +56 65 435940
Rengifo 983 Puerto Montt, Chile
www.salex.cl

Desde Chile exportamos al mundo