

Salmon Atlántico

FIORDOSUR

Nutrisco está profundamente comprometido con potenciar el impacto positivo de nuestros océanos, asegurando que sus beneficios trasciendan las costas y resuenen en todo el planeta y sus habitantes.

Nombre científico

Salmo salar

Método de pesca

Acuicultura

Descripción

Nuestro salmón del Atlántico prospera en las prístinas y frías aguas de la Patagonia chilena, donde los impresionantes paisajes se funden con el océano. Tras comenzar su viaje en agua dulce, se trasladan suavemente a las profundidades azules del sur de Chile, entre las Regiones X y XII. Desde la eclosión hasta la cosecha, cuidamos nuestro salmón con dedicación inquebrantable, garantizando que crezca en armonía con su entorno. Cada pez encarna el espíritu de esta extraordinaria región, y nos enorgullece entregarlo a sus instalaciones, brindándole la garantía de una calidad consistente y un sabor que refleja la belleza virgen de la Patagonia.



Temporada de pesca **FAO 87**

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC



Formato de producto

TRIM E IVP 	
IVP Porciones sin piel o con piel Porciones 4 oz (+/- 1 oz): 3-5oz: 85g – 142g Porciones 6 oz (+/- 1oz): 5-7oz: 143g-198g Porciones 8 oz (+/- 1oz): 7-9oz: 199g-255g	UPM Caja 4,5 kg

FOOD SERVICE PACKAGING



nutrisco®