



FICHA TÉCNICA NÚMERO/ÚLTIMA REVISIÓN: 108/160518
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 N° CA-1.092. LABORATORIO AUTORIZADO N° 046/GA/SA680A

PRODUTO

TROITA ASALMONADA (*ONCORHYNCHUS MYKISS*)

DESCRIPCIÓN

Troita asalmonada procedente do núcleo de reprodutores seleccionado para unha **boa pigmentación**, unha correcta conformación corporal e un alto rendemento ao fileteado. Talla en rango 1 a 1,5 Kg.

Sistema de cultivo en gaiolas con baixa densidade. Alta calidade de auga no estuario do río Miño. Cultivo obxecto dun programa de seguemento da calidade da auga que inclúe mostraxes semanais con **certificación por laboratorio externo**. Alimentación a base de dietas balanceadas salmonizantes que derivan nun produto **magro** con baixos contidos en graxa e carne **firme**.

CARACTERÍSTICAS

Composición nutricional orientativa por 100 g: Calorías 131 g; Graxa 5,4 g; Proteína 20,8 g; Omega3 0,986 g; Colesterol 59 mg; Sodio 35 mg. Color vermello+14.

Presentación: fresca enteira en caixas de poliestireno alimentario. Outras presentacións (eviscerada, fileteada, IQF) dispoñibles baixo pedido.

PREZO ORIENTATIVO*

3,90 €/KG.

*os prezos non inclúen IVE nin portes ao destino

OBSERVACIÓNS

Forma de pagamento: A convir. Consulte coa nosa oficina comercial en ventas@acuinuga.com

