

Trucha Salmonada

La trucha Salmonada es un producto de excelencia por sus reconocidas cualidades nutritivas, proteína de alta calidad y digestibilidad y riqueza incomparable de omega 3.

Descripción Trucha Salmonada criada en aguas cristalinas de manantial de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca. Entera eviscerada y filete con piel fresca o congelada empacada al vacío.

Datos generales Especie: *Oncorhynchus mykiss* Nombre común: Trucha Salmonada

Origen y Genética Ovas certificadas sanitariamente, selección a solo hembra, piel plateada, forma alargada con máximo de 15% de víscera.

Crianza Agua de manantial blanda entre 14 y 16 C producto de la filtración natural en suelos arenosos de origen volcánico en los bosques de la Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, libre de cualquier contaminante agroindustrial o humano con análisis cada 6 meses.

Densidades no mayores a 25 kg/m³.

Reconocimiento de SENASICA en buenas prácticas de crianza 5to año consecutivo.



Apariencia Firme carne salmonada de color atractivo. Carne firme con textura suave de frescura por el procedimiento de sacrificio con frío. No contiene aditivos ni colorantes. El salmonado se obtiene sistémico durante la crianza.

Características organolépticas Textura consistente y suave al corte con paquetes musculares fáciles de separar. Carne magra. Medianamente firme al cocinar desprendiendo un aroma muy suave y agradable, sabor natural, fresco y combinable.

Sacrificio Purgado previo de 48 horas. Sacrificio acorde a las buenas prácticas para evitar el sufrimiento animal, con golpe de frío, evitando estrés e iniciando cadena de frío.

Seguridad sanitaria y trazabilidad Cadena de frío desde el sacrificio sin sufrimiento animal por golpe de frío. Procesado inmediatamente y frescongelado.



Por ser un producto criado desde el desove, trazabilidad completa.

Presentaciones

Entero eviscerado: Las piezas son evisceradas retirando vísceras, riñón y agallas.

Tallas: Mediano: 300 a 700 gr

Grande: mayor a 700 gr hasta 1.5 kg (mayores bajo pedido para crianza especial).

Filete con piel: Las piezas son cortadas retirando cola, aletas, espina dorsal y pin-bone.

Tallas: Porciones lomos de 150 a 200 gr por paquete de dos lomos.

Porciones lomos mayores a 300 gr por paquetes individuales.

Ahumados: Las piezas de filete con piel se curan en salmuera, tienen un proceso de secado y posterior ahumado con maderas naturales no resinosas y hojas de aguacate criollo. Empacado en charola aluminizada, sin aditivos, al alto vacío y congelado.

Caviar de Trucha: Finas huevas de trucha fresca (solo temporada octubre-abril) en bolsas de 500 gr (sujeto a disponibilidad) y congeladas en bolsas de 500 gr.

Empaque primario

Producto fresco: bolsa plástica con ice gel congeladas para preservación en caja térmica.

Producto congelado: bolsa empacada al vacío, congelado.

Temperatura de conservación:

Producto fresco: SE debe conservar a 0 C +/- 2 C

Producto congelado: Preferentemente a menos de -8C, idealmente -18C. Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida de anaquel:

Fresco: Se consumir dentro de 10 siguientes días tras su sacrificio. (Análisis Silliker).

Congelado: Se consumir dentro de 312 días tras la fecha de empaque. (Análisis Silliker).

Analítico:

Residuos de Antibióticos: No se detectan residuos

Residuos de metales pesados: libre de cualquier residuo traza de mercurio, aluminio, arsénico, berilio, cadmio, cobre, cromo, manganeso, níquel, plomo ni zinc.

Residuos de pesticidas: libre de cualquier residuo traza de más de 300 pesticidas comerciales.

Contacto Biol. Citlali Gómez Lepe

neminatura@hotmail.com

715 104 13 65